Самые вкусные МЯСНЫЕ БЛЮДА

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга расскажет вам о приготовлении самых вкусных блюд из мяса и субпродуктов говядины, свинины, баранины, оленины, зайчатины… Разнообразные горячие блюда, мясные начинки, консервированное мясо… Огромный выбор оригинальных и редких рецептов удовлетворит вкус самого капризного гурмана.

- Агафья Звонарева
  - ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
    - Кисло-сладкое мясо
    - Мясо маринованное тушеное
    - Говядина тушеная
    - Говядина, тушенная с луком и картофелем
    - Говядина, тушенная с грибами
    - Говядина в маринаде
    - Говядина отварная с айвой и тыквой
    - Говядина отварная с овощами
    - Говядина отварная под соусом хрен
    - Говядина отварная кубиками
    - Говядина по-строгановски с горчицей
    - Говядина шпигованная
    - Говядина, шпигованная овощами
    - Говядина по-деревенски
    - Говядина с вином
    - Говядина в пиве
    - Телятина, тушенная в горшке
    - Телятина, тушенная с черносливом
    - Телятина, тушенная с солеными огурцами
    - Телятина запеченная
    - Телятина, запеченная под соусом
    - Телятина, фаршированная сыром
    - Телятина с помидорами
    - Телятина, обжаренная с вином
    - Телятина в овощах
    - Жареная баранина с яблоками и пестрым рисом
    - Баранина с зеленью
    - Баранина в укропном соусе
    - Свинина с луком, запеченная в тесте
    - Свинина в кляре
    - Отварная свинина с квашеной капустой
    - Свинина с квашеной капустой

- Свинина отварная
- Свинина тушеная
- Свинина с овощами
- Свинина с луком-пореем
- Свинина с фруктами
- Свинина в молоке
- Свинина в сыре
- Свинина с рисом
- Свинина с черносливом и изюмом
- Поросенок жареный
- Отварной заяц или кролик в соусе из соленых огурцов
- Фаршированный заяц или кролик
- Кролик со сливами
- Тушеное мясо оленя
- Мясо косули или лося, сваренное в вине
- Грудинка баранья рулетом
- Корейка молодого барашка в соусе
- Говяжьи битки
- Филе, приготовленное в духовке
- Филе свиное с черносливом
- Филе по-московски
- Окорок свиной жареный
- Жаркое
- Свиное жаркое
- Праздничное жаркое из спинной части
- Жаркое из кабанины
- Жаркое из кролика
- Плов из свинины
- Рагу из баранины
- Рагу из телятины
- Рагу из свинины
- Рагу из зайца или кролика
- Поджарка
- Поджарка из вырезки
- Беф-строганов
- Запеченный свиной рулет с черносливом
- Мясной рулет с яблоками и сливами
- Фрикасе из телятины
- Лангет с гарниром
- Бифштекс с картофелем
- Бифштекс в яйце
- Ромштекс
- Эскалоп из свинины

- Котлеты отбивные
- Котлеты свиные с грибами
- Котлеты на шпажке
- Шницель свиной
- Шницель отбивной из окорока
- Шницель под белым соусом
- Телячьи биточки по-крестьянски
- Бифштекс рубленый
- Бифштекс рубленый с яйцом
- Бифштекс рубленый с луком
- Филе рубленое с томатным соусом
- Розбрат рубленый с луком
- Ромштекс рубленый
- Форшмак
- Пышная запеканка из зайца или кролика
- Котлеты из отварной говядины
- Котлеты из говядины
- Котлеты из баранины
- Котлеты натуральные из баранины
- Котлеты из телятины, с хреном
- Котлеты свиные натуральные рубленые
- Котлеты из свинины
- Шницель рубленый из баранины
- Шницель рубленый из свинины
- Лангет рубленый с различными соусами
- Тефтели из свинины или баранины с рисом
- Тефтели мясные с кукурузными хлопьями
- Мясные голубцы
- Язык под белым соусом с изюмом
- Запеченный язык
- Отварной язык с соусом из зеленого горошка
- Говяжий язык под яблочным соусом
- Отварные почки в соусе из овощей и соленых огурцов
- Почки, тушенные с яблоками
- Почки, жаренные на сковороде
- Говяжьи почки иод луковым соусом
- Печень в сметане
- Печенка с жареным картофелем
- Запеканка из печенки с картофелем и горохом
- Отварное вымя в соусе
- Тушеное сердце в огуречном соусе
- Сердце или легкое с овощами в томатном соусе
- Легкое в пряном соусе

- Легкие по-огородничъи
- Отварной рубец
- Баранья задняя нога в белом вине
- Свиные ножки с капустой
- Ножки свиные тушеные
- Рождественский поросенок
- Свинина с квасом
- Макароны с фаршем
- Яйца с ветчиной
- Яичница с колбасой и луком
- Яичница с сыром и колбасой
- Омлет с мясом
- Язык заливной
- Поросенок заливной
- Уральское заливное
- Студень говяжий
- Студень свиной
- Студень из говядины и свинины
- Заяц в чесночном соусе
- Фаршированная свинина
- Свинина с тминным соусом
- Мозги запеченные
- Свинина с кислой капустой
- Свиная грудинка со свеклой
- Шашлык рубленый
- Шашлык с зирой
- Шашлык из отварной баранины или свинины
- Шашлык паровой
- Шашлык на шпажках
- Шашлык из говядины
- Шашлык из говядины с луком и шампиньонами
- Шашлык из говяжьей вырезки
- Шашлык из свиного филе и печени
- Шашлык из свинины
- Шашлык из свинины под пикантным соусом
- Шашлык из свинины с печенью
- Шашлык из мякоти баранины с помидорами
- Шашлык из баранины
- Шашлык из баранины и овощей
- Шашлык из баранины с луком и лимоном
- Шашлык с реберными косточками
- Шашлык «Любительский»
- Шашлык на сковороде
- Шашлык из баранины (особый)

- Жаркое из оленины со сметаной
- Мясо лося, косули шпигованное
- Запеченное в фольге мясо косули или лося
- Тушеное мясо косули с овощами
- Тушеное мясо лани с грибами
- Жареный окорок лани
- Тушеное мясо кабана
- Заяц по-домашнему
- Заяц с овощами
- Заяц в сметане
- Заяц под чесночным соусом
- Кролик, тушенный с чесноком и картошкой

○ МУЧНЫЕ БЛЮДА С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА
- Пельмени мясные
- Пельмени сибирские
- Пельмени восточные
- Пельмени «Иртыш»
- Пельмени в омлете
- Ушки с говядиной
- Равиоли
- Манты с мясом и тыквой
- Мантапур
- Пирог из ржаной муки со свининой
- Пирог со шпиком, сливками и яйцами
- Пирог с ветчиной
- Расстегай «Московский»
- Пирожки с колбасой
- Пирожки из песочного теста с ветчиной
- Пирожки с ветчиной
- Пирожки с ветчиной и сыром
- Пирожки с начинкой из ливера

○ РАЗЛИЧНЫЕ МЯСНЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ
- Классическая мясная начинка
- Начинка мясная с луком
- Начинка ливерная
- Начинка из фарша и сыра
- Начинка из фарша
- Начинка из копченого мяса
- Начинка с печенкой и гречневой крупой
- Начинка из мозгов
- Начинка из сыра, колбасы и помидоров
- Начинка из овощей и колбасы
- Ватрушки с мясом

○ КОНСЕРВИРОВАННОЕ МЯСО

- Консервированная свинина
- Консервированная отварная свинина
- Консервированная тушеная свинина
- Консервированная говядина
- Консервированная тушеная говядина
- Консервированное тушеное мясо со специями
- Консервированная говядина в *нселе
- Консервированный паштет
- Консервированное копченое сало
- Шпик соленый

Агафья Звонарева
Самые вкусные мясные блюда

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Кисло-сладкое мясо

Мясо телятины, баранины или говядины нарезать порционными кусочками, посолить и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Затем поместить в кастрюлю или сотейник, добавить перец, лавровый лист, мелко нашинкованный репчатый лук, воду и тушить при закрытой крышке около часа. Мясо вынуть, а сочок процедить. Добавить в него протертые сухари, пряники, томат, лимонную кислоту, сахар и продолжить тушить в нем мясо до готовности.

***Состав**: мясо — 1 кг, лук — 6 шт., топленый говяжий жир — 2 ст. ложки, томат — 2 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки, сухари — 2 ст. ложки, медовые пряники — 2 шт., лимонная кислота, лавровый лист — 2 шт., соль, перец.*

Мясо маринованное тушеное

Мясо говядины (лопатка, покромка, боковая часть задней ноги, верхняя часть задней ноги) зачистить и промыть. Отдельно приготовить маринад: для этого отварить в воде пряности, добавить вино, лимонные дольки. Залить этим маринадом мясо и поставить его в холодильник на 1–3 дня. Затем мясо вынуть из маринада, обсушить и положить на сильно разогретую с топленым маслом сковороду. Жарить до образования коричневой корочки. Затем посолить, поперчить, добавить в сковородку маринад и тушить до готовности (если маринад будет интенсивно испаряться, следует добавлять горячую воду). Готовое мясо нарезать на ломтики, а на основе жидкости, в которой тушилось мясо, приготовить молочный соус.

Подавать с гарниром из запеченного картофеля, моркови, зеленого салата, украшенным зеленью.

***Состав**: мякоть говядины — 500 г, жир или топленое масло для жарки, мука для молочного соуса — 15 г;* ***для маринада**: маленький лавровый лист — 1 шт., толченая гвоздика — 1 шт., рубленые сельдерей и петрушка — 1 ст. ложка, перец — 2–3 горошины, соль, вода — 500 г, сухое вино — 90 г, лимон — 0,25 шт.*

Говядина тушеная

Мясо говядины (лопатка, покромка, боковая часть задней нога) обмыть, посолить и целым куском положить на сильно разогретую сковородку с топленым маслом, затем обжарить со всех сторон до образования коричневой корочки. Обжаренное мясо переложить в кастрюлю, добавить томат, влить горячую воду так, чтобы она покрывала две трети части говядины, положить коренья, репчатый лук, нарезанный дольками, лавровый лист, перец горошком, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь тушить при медленном кипении 2–3 часа.

Готовое мясо вынуть из кастрюли, нарезать на ломтики поперек волокон. Отдельно приготовить томатный соус на основе жидкости, в которой тушилось мясо.

При подаче на тарелку положить ломтики тушеного мяса и гарнир (отварные макароны, картофельное пюре, жареный картофель, салаты). Мясо полить соусом, украсить блюдо зеленью.

***Состав**: мякоть говядины — 500 г, томат — 1 ст. ложка, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., петрушка, сливочное масло — 40 г, соль, перец, лавровый лист, зелень, томатный соус.*

Говядина, тушенная с луком и картофелем

Говяжью вырезку промыть, нарезать кусочками весом 80-120 г, посолить их, посыпать перцем, обвалять в муке, а затем обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Потом мясо сложить в кастрюлю. На сковороду, где жарилось мясо, влить стакан воды, прокипятить и процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, закрыть крышкой и поставить тушить на слабом огне примерно на 22,5 часа. После тушения к мясу добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2–4 части картофель, лавровый лист, 2 гвоздики,5–6 горошин перца и продолжать тушить мясо еще в течение получаса.

При подаче на стол мясо посыпать зеленью петрушки или укропом. В качестве гарнира можно подать отдельно свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат.

***Состав**: говядина — 500 г, картофель — 800 г, репчатый лук — 120 г, мука — 25 г, топленое масло — 40 г, картофель, лавровый лист, перец, соль, гвоздика, зелень.*

Говядина, тушенная с грибами

Мякоть говядины нарезать кусками, а нежирную копченую грудинку — мелкими кубиками. Все вместе обжарить с репчатым луком, залить бульоном, добавить томат-пюре, пряности, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности на слабом огне. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с добавлением тонко нашинкованных белых грибов или шампиньонов, предварительно поджаренных, и муки. В соус поместить готовое мясо и прокипятить. Подать с отварными макаронами или картофелем, отварным или жареным.

Тушеное мясо с грибами можно приготовить и без грудинки, соответственно увеличив при этом расход мяса.

Состав: *говядина — 500 г, копченая грудинка — 100 г, грибы — 200 г, томат-пюре — 3 ст. ложки, репчатый лук — 1–2 шт., кулинарный жир — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лавровый лист, перец, соль.*

Говядина в маринаде

Приготовить маринад. Для этого белые коренья и репчатый лук нарезать ломтиками, добавить соль, перец, лавровый лист, уксус, немного воды и прокипятить.

Остывшим маринадом залить кусок хорошего мяса, сверху поместить ломтики лимона, накрыть салфеткой, смоченной в маринаде, и дать постоять три дня. Потом вынуть мясо, насухо вытереть его и обжарить со всех сторон на сковороде с маслом. После чего мясо положить в кастрюлю с обжаренными кореньями, залить маринадом и бульоном до половины высоты мяса, закрыть крышкой и поставить в духовку тушить до готовности.

При подаче на стол мясо нарезать крупными ломтями и полить сметанным соусом. Отдельно подать картофельное пюре, краснокочанную капусту, яблоки и зелень.

***Состав**: говядина — 600 г, сметанный соус — 125 г, морковь — 40 г, зелень, лимон, масло, гарнир; **для маринада**: репчатый лук — 40 г, белые коренья — 100 г, 3 %-й уксус — 150 г, вода — 150 г, лавровый лист, соль, перец.*

Говядина отварная с айвой и тыквой

Говядину (желательно грудинку) нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде с несколькими ложками жира, добавить мелко нарезанный лук, прибавить очищенную от кожицы и нарезанную ломтиками айву, затем добавить такое же количество тыквы, нарезанной ломтиками, уксус, сахар, щепотку корицы и соль. Все это залить водой и поварить до полной готовности мяса (примерно 2 часа).

Состав: *говядина — 1 кг, жир — 5 ст. ложек, репчатый лук — 2 шт., айва — 100 г, тыква — 100 г, 3 %-й уксус — 1 ч. ложка, сахарный песок — 15 г, вода — 4 стакана, корица — 0,5 ч. ложки, соль.*

Говядина отварная с овощами

Говяжье мясо поместить в посуду, залить водой, довести до кипения, снять пену, посолить и варить почти до готовности. За 30 минут до окончания варки положить морковь, брюкву, нарезанные дольками, капусту, нарезанную шашками.

Картофель сварить отдельно. Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломтики и подать с овощами и сметанным соусом с луком, зеленью петрушки.

Состав: *говядина — 500 г, свежая морковь — 200 г, брюква — 100 г, свежая капуста — 300 г, картофель — 450 г, соус — 150 г, соль, перец, зелень.*

Говядина отварная под соусом хрен

Мясо целым куском поместить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она только его покрывала. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять шумовкой накипь и варить на слабом огне 2–2,5 часа. За 30 минут до окончания варки добавить очищенные и нарезанные дольками морковь, репу, белые части лука-порея или дольки репчатого лука, сельдерей, петрушку или пастернак, 2 лавровых листика, 5–8 горошин перца или немного стручкового красного перца, соль. Когда мясо и овощи будут готовы, бульон слить для приготовления соуса с хреном, а кастрюлю с мясом накрыть крышкой.

Перед подачей на стол мясо нарезать небольшими ломтиками, поместить на блюдо с овощами, добавить отварной картофель и залить соусом.

***Состав**: говядина — 500 г, картофель — 800 г, морковь — 120 г, лук — 40 г, репа — 100 г, сельдерей, петрушка или пастернак — 30–40 г, лавровый лист, перец, соль; **для соуса**: корень хрена, 3 %-й уксус.*

Говядина отварная кубиками

Мясо говядины нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности. Затем бульон слить, залить мясо несоленым куриным бульоном, добавить водку, имбирь, укроп, лук, петрушку, душистый перец, гвоздику, корицу, сахар, соль и варить до готовности. При подаче положить мясо в глубокую тарелку, залить бульоном, в котором оно варилось, посыпать зеленым очень мелко нарезанным луком.

Отдельно в пиале подать отварной рис.

***Состав**: говядина — 500 г, репчатый лук — 50 г, зеленый лук — 20 г, водка — 20 г, имбирь — 25 г, петрушка — 25 г, укроп — 25 г, сахарный песок — 15 г, перец, гвоздика, корица, соль, куриный бульон, рис.*

Говядина по-строгановски с горчицей

Говядину нарезать маленькими квадратиками или соломкой, посыпать солью, перцем, растопить на сковороде 2 ложки масла, добавить туда ложку муки, нагреть и, помешивая, довести до кремового цвета. Развести стаканом бульона, прокипятить, добавить чайную ложку готовой горчицы, немного перца, 2 столовые ложки уже прожаренного томата. Соус этот слить со сковороды, а говядину на сильном огне обжарить на топленом масле, вновь залить соусом, добавить 2 ложки сметаны, прокипятить и подать с вареным картофелем.

Говядина шпигованная

Подготовить ровный кусок говядины. Шпик нарезать брусочками, морковь и петрушку — дольками. В говядине сделать проколы длинным и тонким ножом или металлической шпажкой, в которые вставить шпик и коренья, чередуя их так, чтобы получился рисунок по всей длине куска. Мясо посолить, поперчить и обжарить со всех сторон до образования светло-коричневой корочки. Затем налить горячей воды до 0,3 объема, добавить корочку хлеба, лук и тушить мясо до готовности при слабом кипении.

Шпигованное мясо подать нарезанным вдоль волокон на ломтики толщиной 1 см с гарниром из жареного или запеченного картофеля, острым салатом и кисло-сладким соусом. Посыпать зеленью.

***Состав**: говядина — 500 г, шпик — 50 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 30 г, репчатый лук — 30 г, хлебная корка, соль, перец, зелень петрушки, острый салат, кисло-сладкий соус.*

Говядина, шпигованная овощами

Крупные куски мяса нашпиговать морковью и петрушкой, нарезанными брусочками, посыпать солью и перцем. Можно также нашпиговать мясо шпиком. Шпигованное мясо обжарить, подлить немного бульона и тушить в жарочном шкафу до готовности. Перед подачей мясо нарезать поперек волокон по 1–2 куска на порцию, полить соусом. Подать с жареным картофелем, свежими огурцами, листиками салата.

Приготовление красного соуса. В кипящий бульон, оставшийся после тушения мяса, положить пассерованный лук, морковь, томат-пюре и варить 10–15 минут.

Затем добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, и варить 10–15 минут. Готовый соус процедить, довести до кипения, добавить лавровый лист, протертые овощи, заправить по вкусу солью и перцем.

Состав: *говядина — 500 г, морковь — 60 г, томат-пюре — 45 г, репчатый лук — 30 г, мука — 15 г, лавровый лист, топленое сало — 15 г, корень петрушки, перец, соль.*

Говядина по-деревенски

Шпик нарезать маленькими кубиками, мясо — средними, репчатый лук — полукольцами. Все это обжарить, потом посолить, поперчить, добавить рубленый чеснок, небольшое количество воды и потушить до полуготовности. Затем сверху на мясо поместить помидоры и картофель, нарезанный ломтиками, посолить и потушить при закрытой крышке, по мере необходимости добавляя воду. Сверху посыпать зеленью.

Подать мясо в той же посуде, в которой оно тушилось.

***Состав**: говядина — 500 г, свиной шпик — 250 г, репчатый лук — 80 г, свежие помидоры — 400 г, картофель — 400 г, соль, перец, чеснок, зелень.*

Говядина с вином

Вырезку зачистить, нарезать тонкими ломтиками в 1 см толщиной, слегка отбить, посолить, поперчить и оставить минут на 10. Растопить половину сала, которое необходимо для приготовления этого блюда, обжарить на нем нашинкованный репчатый лук. Положить в эту же посуду мясо и поджарить его с обеих сторон, затем подлить туда воды и тушить мясо при закрытой крышке до полуготовности. Потом вынуть его и дать испариться жидкости в кастрюле, в которой оно тушилось. Влить в оставшуюся массу горячую воду, перемешать, положить мясо и довести его до готовности. На второй половине сала поджарить соленый огурец, нарезанный ломтиками, и добавить муку. Как только мясо будет готово, в кастрюлю положить жареные огурцы и влить вино.

При подаче на тарелку положить мясо с соусом, посыпать зеленью, отдельно можно подать отварной рис.

Состав: *вырезка — 500 г, репчатый лук — 80 г, мука — 60 г, свиное сало — 80 г, вино — 50 г, соленый или маринованный огурец, соль, перец, зелень, соус, отварной рис.*

Говядина в пиве

I способ. Репчатый лук очень мелко порубить, смешать с горчицей, посолить, поперчить. Целый кусок мяса натереть полученной смесью и поставить в холодильник на 25 минут. Охлажденное мясо обжарить на сильно разогретой сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Затем залить пивом, добавить тмин, лимонную цедру и хлебные корки и тушить до полной готовности. Готовое мясо нарезать ломтиками поперек волокон, выложить на блюдо и подать с гарниром из печеного картофеля с солеными огурцами. Посыпать зеленью.

II способ. Очищенную от сухожилий вырезку нарезать ломтиками толщиной 1 см, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить на сале с обеих сторон. Затем положить мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанные корки хлеба, налить 40 г воды, добавить пиво и тушить до готовности под крышкой, время от времени переворачивая мясо и доливая пиво. Когда мясо будет готово, вынуть его, а оставшуюся массу протереть через сито. Мясо и полученный соус снова прогреть, посыпать зеленью и подать к столу.

Отдельно подать отварной рис.

***Состав для I способа**: говядина (вырезка, края, внутренняя часть задней ноги) — 400 г, топленое масло — 50 г, репчатый лук — 50 г, горчица — 20 г, пиво (желательно темное) — 0,5 бутылки, тмин, лимонная цедра, хлебные корки, соль, перец, зелень; **для II способа**: вырезка — 400 г, свиное сало — 40 г, лук — 60 г, пиво — 180 г, соль, перец, зелень, рис.*

Телятина, тушенная в горшке

Телятину нарезать на куски, посыпать перцем, солью, запанировать в пшеничной муке и обжарить. Картофель, морковь, репу нарезать кубиками. Головки мелкого лука оставить целыми, а если лук крупный, то разрезать его на дольки. Овощи и лук отдельно спассеровать с жиром. Подготовленное мясо, овощи и картофель положить в порционные горшки, добавить зелень петрушки или сельдерея, лавровый лист, томат-пюре, все залить бульоном, закрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности мяса и овощей.

Подавать к столу в той же посуде.

***Состав**: мякоть телятины — 500 г, топленое масло или сало — 3 ст. ложки, картофель — 600 г, морковь — 2 шт., репа — 1 шт., лук — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, томат — 3 ст. ложки, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец.*

Телятина, тушенная с черносливом

Подготовленную мякоть телятины нарезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на жире до золотистого цвета. Поджаренное мясо переложить в кастрюльку, залить томатным соусом, добавить пассерованный лук, протушить под крышкой на небольшом огне 40–50 минут. В конце тушения добавить соль, перец, хорошо промытый чернослив, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 15–20 минут.

Подавать с отварным целым картофелем, посыпав зеленью.

***Состав**: телятина — 800 г, картофель — 10–15 шт., томатный соус — 1 стакан, лук — 3–4 головки, жир — 4 ст. ложки, чернослив — 100 г, соль, перец, зелень.*

Телятина, тушенная с солеными огурцами

Кусок телятины от окорока нашпиговать кусочками сала, посолить, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, нарезанный ломтиками, морковь, сельдерей, петрушку, нарезанные кубиками и обжаренные в масле, влить полстакана воды, добавить уксус, лавровый лист, зерна черного перца и тушить около часа. Когда мясо будет мягким, положить мелко нарезанные соленые огурцы и тушить еще 20 минут. Мясо подать с процеженным соусом и картофельным пюре, тушеной морковью и зеленым горошком.

Состав: *телятина — 1 кг, сало — 200 г, репчатый лук — 2 головки, морковь, корень сельдерея и петрушки, жир — 5–6 ст. ложек, 3 %-й уксус — 2–3 ч. ложки, лавровый лист, черный перец — 10–15 шт., соленые огурцы — 2 шт., картофельное пюре, соль.*

Телятина запеченная

На протвешок с высокими бортами положить масло и кусок телятины и обжарить его со всех сторон, затем прибавить прокипяченный в воде и обсушенный лук, припустить его немного, прибавить муку и залить равными частями бульона и сметаны. Тщательно размешать соус венчиком и запечь вместе с мясом. В качестве гарнира приготовить плов из риса, на который перед подачей уложить нарезанные кусочки мяса. Сверху полить соусом, в котором запекалось мясо, предварительно процедив его сквозь сито и заправив маслом.

Состав: *телятина — 1 кг, сливочное масло — 100 г, лук — 120 г, мука — 20 г, сметана — 100 г, рис — 300 г, бульон.*

Телятина, запеченная под соусом

Взять кусок мяса (боковая и наружная части задней ноги и края на спине), зачистить его от сухожилий и плен и нашпиговать салом. Посолить, поперчить, положить на противень, смазанный маслом или салом, и запечь в жарочном шкафу. Когда мясо покроется корочкой, добавить нарезанные морковь, сельдерей, репчатый лук, подрумянить их и залить мясо вином и бульоном. Готовое мясо выложить на блюдо, полить соусом и гарнировать отваренной домашней лапшой, пловом из риса, овощными салатами. Посыпать зеленью.

Приготовление соуса. Сочок, полученный при запекании мяса с овощами, грибной отвар, мелко нарезанные грибы, ветчину сварить при слабом кипении, пока ветчина не станет мягкой, затем все протереть через сито и довести до кипения.

***Состав**: телятина — 1 кг, сало, сливочное масло — 100 г, вино — 100 г, соус — 300 г, гарнир, соль, перец, зелень, морковь, лук, сельдерей; **для соуса**: мясной сочок — 800 г, грибной бульон — 150 г, грибы — 50 г, ветчина — 50 г, соль.*

Телятина, фаршированная сыром

Из мяса телятины (верхняя или внутренняя часть задней ноги) нарезать ломтики и отбить их. Посолить и поперчить, на один ломтик телятины положить два ломтика нежирной свинины, а между ними тонкие ломтики сыра. Накрыть вторым отбивным ломтиком телятины, прижать ножом и запанировать сначала в муке, потом обвалять в яйце и молотых сухарях. Обжарить в большом количестве жира.

При подаче телятину выложить на блюдо и гарнировать жареным картофелем, зеленым горошком, зеленью. Готовую телятину полить сливочным маслом.

***Состав**: телятина — 900 г, свинина — 150 г, сыр — 30 г, яйцо — 1 шт., мука — 20 г, молотые сухари — 35 г, сливочное масло — 100 г, соль, зелень, гарнир, перец.*

Телятина с помидорами

В сваренное до полуготовности мясо телятины положить очищенные от кожи и нарезанные помидоры. При варке нужно следить за тем, чтобы они не разварились.

На тарелку уложить нарезанную телятину и помидоры, полить белым соусом, посыпать их зеленью.

***Состав**: телятина — 1 кг, помидоры — 1,2 кг, петрушка, белый соус.*

Телятина, обжаренная с вином

Подготовленную телятину отварить, нарезать на четыре части и обжарить на масле, добавить вино и подержать на слабом огне, пока вино не выпарится наполовину. В другой посуде разогреть масло и обжарить грибы, добавить концентрированный бульон, сметану, соль, перец. Грибы выложить в посуду с жареным мясом, накрыть ее крышкой и поставить в жарочный шкаф минут на 20. Если соус окажется жидковат, то к нему можно добавить разведенную водой муку.

Подают телятину с картофелем отварным или пюре из него, или отварными овощами.

***Состав**: телятина — 1 кг, сливочное масло — 250 г, красное вино — 200 г, белые грибы — 500 г, концентрированный бульон — 50 г, соль, душистый молотый перец, сметана — 400 г, гарнир.*

Телятина в овощах

Подготовленную телятину (лопатку, части задней ноги) нарезать на куски толщиной 3 см, обжарить на масле, затем добавить мелко нарезанные лук, грибы, помидоры, чеснок, соль, перец, посыпать мукой и поставить жарить, пока мука не потемнеет. Затем, помешивая, влить бульон с вином. Когда масса приобретет консистенцию соуса, накрыть посуду крышкой и на слабом огне подержать около часа. Распустить сливочное масло и полить им мясо.

Выдержать на слабом огне еще минут 15 и подать на стол с любым салатом.

***Состав**: телятина — 1 кг, оливковое масло — 60 г, чеснок — 1 долька, репчатый лук — 100 г, помидоры — 120 г, соль, перец, мука — 50 г, куриный концентрированный бульон — 250 г, белое сухое вино — 200 г, сливочное масло — 80 г, белые грибы или шампиньоны — 250 г, соус, салат.*

Жареная баранина с яблоками и пестрым рисом

Очистить мясо от пленок и удалить лишний жир, нарезать поперек волокон на 6 ломтиков толщиной в палец, отбить, обвалять в муке и положить на противень, оставив между ломтиками небольшие промежутки. Полить мясо разогретым сливочным маслом и подрумянить в горячей духовке, затем посыпать солью, перцем и положить на каждый ломтик яблоко. На противень налить немного воды, чтобы не подгорало, и жарить, время от времени поливая мясо жидкостью, до полной готовности. Рис варить в большом количестве воды 20 минут и затем откинуть на сито. Морковь нарезать на кубики величиной в 1 см и тушить в масле до полной готовности, добавить горошек (без жидкости) и смешать с рассыпчатым рисом так, чтобы рис стал «пестрым». Выложить рис на блюдо, сверху положить ломтики мяса с яблоками. Украсить зеленью петрушки или веточками укропа.

***Состав**: баранина (задняя часть) — 600 г, яблоки — 3 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, мука — 0,5 ст. ложки, соль, перец, зелень; **для гарнира**: рис — 0,5 стакана, морковь — 600 г, консервированный горошек — 1 маленькая банка, сливочное масло — 2 ст. ложки.*

Баранина с зеленью

Обработанную баранину (задняя нога без берцовой кости) нашпиговать кусочками ветчины и анчоусным филе (килька или салака пряного посола, очищенные от головы и хвоста с позвоночной костью), панированным в мелко нарезанной зелени петрушки, растертой с чесноком. Баранью ногу перевязать ниткой или бечевкой и обжарить на слабом огне на сале с луком, морковью и телятиной. Добавить пряности, влить вино и тушить на слабом огне 1,5 часа до готовности. При подаче освободить от ниток, положить на блюдо вместе с телятиной. Полить сочком, в котором тушилась баранина, предварительно удалив жир.

Можно подать, предварительно нарезав на порционные куски. В качестве гарнира используют отварной картофель, фасоль, овощи с зеленью петрушки.

Состав: *баранина — 2 кг, телятина (часть задней ноги) — 500 г, ветчина — 100 г, анчоусное филе — 30 г, зелень петрушки — 10 г, чеснок — 2 дольки, лук-порей — 100 г, репчатый лук — 50 г, морковь — 150 г, сало — 50 г, зелень тимьяна — 5 г, лавровый лист, красное сухое вино — 0,7 л, соль, перец, гарнир.*

Баранина в укропном соусе

Хороший кусок баранины промыть, натереть солью, положить в кастрюлю, добавить специи, немного воды и тушить 1,5 часа под крышкой. Готовое мясо немного остудить, нарезать ломтиками и положить в бульон, в котором оно тушилось.

Сливочное масло растопить на сковороде, добавить муку, обжарить ее немного и развести бульоном. Полученный соус заправить сахаром, укропом, уксусом, солью, перцем. Желток яйца смешать с несколькими ложками бульона и вылить в приготовленный соус. Ломтики готовой баранины прокипятить в укропном соусе на слабом огне в течение нескольких минут.

***Состав**: баранина — 500 г, перец горошком — 3 шт., лавровый лист — 1 шт., соль — 10 г;* ***для соуса**: масло — 30 г, мясной бульон — 0,25 л, мука — 30 г, 3 %-й уксус — 15 г, сахарный песок — 10 г, яичный желток — 1 шт., мелко нарезанный укроп — 2 ст. ложки, соль, перец.*

Свинина с луком, запеченная в тесте

Лук очистить и мелко порубить, посыпать его солью и перцем, хорошо вымешать. Свинину порезать кусочками, посолить, поперчить. Из воды, щепотки соли и муки замесить тесто, как для вареников, накрыть нагретой кастрюлей на 30 минут, затем разрезать на 4 части, сформовать четыре шарика и все их раскатать на лист диаметром 18–20 см. Коржи сложить один на другой, промазывая маслом все, кроме верхнего. Снова раскатать их все вместе и положить на лист так, чтобы края коржа заходили за лист.

Выложить на поверхность коржа половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон коржом, соединить края теста, хорошо защипать, смазать обильно маслом. Испечь свинину в тесте в духовке со средним жаром. Подавать в той же посуде.

Состав: *свинина — 1 кг, лук — 1 кг, мука — 2 стакана, вода — 0,25 стакана, топленое масло — 30 г, соль, перец.*

Свинина в кляре

Взять корейку свинины, нарезать котлеты толщиной в 1 см без косточки, слегка отбить, посолить, поперчить, опустить в кляр, обжарить на сильно разогретой сковороде с обеих сторон и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление теста-кляр. Просушенную муку развести молоком, добавить соль и тщательно вымешать. Белки сырых яиц на холоде взбить в пышную пену и очень осторожно смешать с тестом.

При подаче гарнировать жареным картофелем, полить маслом, украсить зеленью и посыпать мелко нарезанным чесноком, отдельно можно подать салат из свежих овощей: огурцов, помидоров, стручкового перца.

***Состав**: свинина (корейка) — 300 г, мука — 40 г, яйца — 1,5 шт., топленое масло — 70 г, картофель — 400 г, свежие помидоры — 100 г, свежий огурец — 100 г, перец — 75 г, соль, перец, чеснок, зелень; **для кляра**: мука — 40 г, яйца — 2 шт., молоко, соль.*

Отварная свинина с квашеной капустой

Мясо положить в кастрюлю, сверху поместить квашеную капусту, шинкованный лук и налить столько воды, чтобы покрыть продукты на две трети. Довести до кипения, затем тушить на слабом огне 1,5–2 часа. Приправить солью и сахаром.

В качестве гарнира можно подать отварной картофель.

Состав: *соленая или свежая свинина (грудинка, лопатка или корейка) — 600 г, квашеная капуста — 1 кг, лук — 1 шт., вода, соль, сахар.*

Свинина с квашеной капустой

Для этого блюда следует взять мясо с большим количеством жира, опустить его в кастрюлю, на мясо уложить рубленую и промытую квашеную капусту, шинкованный лук и промытую перловую крупу, все это посолить, добавить тмин, перец, залить водой, чтобы она покрывала крупу, и варить на слабом огне около 2 часов. При подаче мясо нарезать поперек волокон на ломтики, рядом уложить овощи с перловкой.

В качестве гарнира можно подать отварной картофель, посыпанный зеленым луком.

Состав: *жирная свинина — 600 г, квашеная капуста — 750 г, крупа — 60 г, репчатый лук — 40 г, соль, перец, вода, тмин, зелень, отварной картофель, зеленый лук.*

Свинина отварная

Мясо свинины целыми кусками положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы вода покрыла его, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне так, чтобы мясо тихо кипело в течение 1,5 часов. Соль добавить по прошествии 15 минут после того, как закипело мясо, другие добавки делают в середине варки. Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломтики толщиной 1 см.

Подавать свинину отварную следует с острым соусом по выбору, используя для гарнира картофельное пюре, тушеную и квашеную капусту.

***Состав**: свинина (грудинка, лопатка, корейка) — 600 г, вода — 700 г, репчатый лук — 80 г, морковь — 60 г, петрушка (корень), лавровый лист, соль, перец, острый соус, картофельное пюре, тушеная и квашеная капуста.*

Свинина тушеная

Шпик нарезать на мелкие кубики, растопить на сковороде с толстым дном и поджарить на нем куски постной свинины, потом положить нарезанный лук, петрушку (корень), залить горячей водой и вместе с очищенным и нарезанным ромбиками соленым огурцом тушить при закрытой крышке на слабом огне 1,5 часа. За 40 минут до окончания тушения посолить и поперчить. Подсушенную муку развести холодной водой, влить в мясо и варить 10 минут, затем добавить сметану, положить кружочки помидоров, стручковый перец, нарезанный соломкой.

В качестве гарнира отдельно подать отварной картофель, тушеную капусту и салат.

Состав: *свиной шпик — 100 г, постная свинина — 500 г, лук — 80 г, соленый огурец — 150 г, петрушка (корень), вода — 500 г, соль, перец, мука — 40 г, сметана — 30 г, сладкий стручковый перец — 70 г, свежие помидоры — 75 г, отварной картофель, тушеная капуста, салат.*

Свинина с овощами

Свинину поместить в воду целым куском, дать ей закипеть, снять пену и варить мясо около часа. Потом добавить в кипящий бульон нарезанные крупными кусками овощи, посолить и варить до полной готовности мяса. Приготовленную таким образом свинину нарезать поперек волокон и выложить на тарелку вместе с овощами, с которыми она варилась.

Отдельно можно подать процеженный бульон. В качестве гарнира подать салат из помидоров или огурцов. Украсить зеленью.

Состав: *свинина — 600 г, вода — 1,2 л, репчатый лук — 80 г, брюква — 1 шт., морковь — 150 г, петрушка (корень), свежая капуста — 400 г, картофель — 500 г, соль, перец, зелень петрушки, салат из помидоров или огурцов.*

Свинина с луком-пореем

Мясо свинины нарезать на куски, посолить, обжарить на масле, лук нарезать ломтиками, добавить к мясу и пожарить, затем всыпать муку, залить водой и потушить, добавив пассерованный томат и перец. Варить до готовности на слабом огне, за 10–15 минут перед снятием с огня добавить лук-порей, нарезанный кусочками по 4–5 см. Перед подачей посыпать мелко нарезанной петрушкой

Состав: *свинина — 800 г, свиное топленое сало — 100 г, томат-пюре — 30 г, красный перец, лук-порей — 800 г, соль, зелень петрушки, мука.*

Свинина с фруктами

Взять хороший кусок свинины продолговатой формы, ножом сделать надрез вдоль, раскрыть мясо по надрезу, посыпать солью, молотыми пряностями и положить слой слив без косточек или курагу. Мясо перевязать ниткой так, чтобы получился вид целого куска. Полученный рулет положить в холодную воду, довести до кипения, снять пену и варить 2 часа. За 1 час до готовности добавить соль и коренья. Готовое мясо оставить в бульоне, пока оно не остынет.

Перед подачей нарезать на ломтики, прогреть в бульоне и подать со сладким соусом и зеленью.

***Состав**: свинина без костей — 1,2 кг, коренья, соль, перец, мускатный орех, чернослив или курага — 100 г, вода, сладкий соус — 300 г, зелень.*

Свинина в молоке

Свинину нарезать крупными кубиками и обжарить на сковороде с добавлением репчатого лука, нарезанного дольками. Когда мясо поджарится, влить только что прокипевшее молоко, посолить, поперчить, положить лавровый лист, закрыть крышкой и тушить 35 минут до готовности. Подать можно в той же сковороде, в которой готовилось блюдо, на гарнир использовать отварной картофель с зеленью.

Состав: *свинина (лопатка, корейка) — 600 г, сливочное масло — 100 г, молоко — 400 г, репчатый лук — 50 г, перец, соль, лавровый лист, зелень, отварной картофель.*

Свинина в сыре

Постное мясо свинины нарезать кусочками по 120 г, отбить, придать овальную форму, посолить, поперчить и опустить в кляр, приготовленный из яйца, молока, муки, соли и натертого сыра, затем быстро обжарить на сильно разогретой сковороде в растительном масле.

Подать с отварным картофелем, салатом из свежих помидоров и тертым хреном.

***Состав**: мясо свинины — 500 г, растительное масло — 70 г, соль, перец; **для кляра**: яйцо — 1 шт., тертый сыр — 50 г, мука — 30 г, молоко — 20 г, отварной картофель, салат из свежих помидоров, тертый хрен.*

Свинина с рисом

Свинину нарезать средними кубиками и обжарить на сковороде с толстым дном, добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, воду и тушить 1 час при закрытой крышке, затем положить свежие помидоры, нарезанные кубиками, и тушить еще 10 минут. Промытый рис сварить, посолить, поперчить, сверху разложить кусочки свинины. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *свинина — 500 г, жир, лук — 50 г, помидоры — 300 г, вода — 1 л, рис — 300 г, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.*

Свинина с черносливом и изюмом

В холодной воде на несколько часов замочить чернослив без косточек и изюм. Свинину без костей нарезать на крупные кубики и обжарить на сковороде с добавлением репчатого лука, нарезанного дольками, и морковью, посолить, поперчить, посыпать мукой и тщательно перемешать, залить водой, довести до кипения, добавить зелень, накрыть крышкой сковородку и тушить 30 минут на слабом огне. Затем заложить замоченный чернослив и изюм и продолжать тушить еще 15 минут.

Подать на стол в той же сковороде, в которой готовилось блюдо, или в порционных тарелочках.

Состав: *свинина — 600 г, сливочное масло — 40 г, чернослив — 200 г, изюм — 60 г, мука — 30 г, морковь — 800 г, репчатый лук — 100 г, вода — 300 г, соль, перец, зелень.*

Поросенок жареный

Подготовленного поросенка ошпарить, вытереть насухо полотенцем, натереть мукой в местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Далее брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, освободить от внутренностей, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в проточной холодной воде. Затем позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны и поместить на противень спинкой вверх, смазать сметаной, полить растопленным маслом, добавить на противень немного воды и поставить на 1–1,5 часа в жарочный шкаф. Чтобы у поросенка во время жарения образовалась сухая румяная корочка, надо в процессе жарки поливать его выделяющимся сочком.

Можно поросенка жарить как целой тушкой, так и половинками, для чего его разрубить вдоль по позвоночнику.

Готового поросенка снять с противня и приготовить соус. Для этого противень поставить на плиту, предварительно слив жир, добавить туда стакан горячего бульона, прокипятить и процедить сквозь сито. На разогретое блюдо выложить горячую гречневую кашу, посыпать ее сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разделить на две части, предварительно отрезав голову, после чего каждую половинку разрубить поперек на куски, выложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на две части голову. Полить сверху жиром, полученным при жарении, с добавлением масла. Горячий соус-подливку подать отдельно в соуснике.

Отварной заяц или кролик в соусе из соленых огурцов

Подготовленное мясо положить в холодную воду, довести до кипения и снять пену. Добавив приправы, варить мясо на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из отвара и нарезать на маленькие кусочки, кости удалить. Жир прогреть и тушить в нем очищенный и нарезанный соленый огурец.

Через некоторое время добавить муку, процеженный через сито отвар, вино и все вместе проварить. В соус можно положить и грибы, в этом случае их тушат вместе с огурцами. Соус заправить, смешать со сметаной, зеленью и мясом, вновь довести до кипения.

В качестве гарнира подать картофель, рис или макароны и овощи.

Состав: *кролик или заяц — 1 шт., соль, перец, лук — 1 шт., корень петрушки — 2 шт., лук-порей — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, большой соленый огурец, мука — 2 ст. ложки, кислое вино — 0,5 стакана, свежие или консервированные грибы, сметана — 1 стакан, зелень, гарнир.*

Фаршированный заяц или кролик

Если животное старое, то предварительно его маринуют 2–3 дня.

Проросшую свинину вместе с луком, печенкой и белым хлебом пропустить через мясорубку. Можно добавить и кроличье мясо с ножек. Получившийся фарш тушить, добавив приправы, рубленую зелень и немного жидкости. Тушку очистить, натереть изнутри солью, перцем и горчицей. Наполнить фаршем брюшную полость, зашить. Мясо подрумянить со всех сторон на сковороде, после чего его можно тушить или жарить. В обоих случаях следует поддерживать умеренную температуру, чтобы мясо было готово лишь по прошествии 2–3 часов. Во время тушения мясо должно быть наполовину погружено в жидкость, во время жарки его следует поливать через каждые 10 минут. Для этого из головы кролика и ног варят бульон, добавляют к нему кислый сок, сметану и приправы. Мясо можно подавать на стол в горячем и холодном виде.

В качестве гарнира подходят соус, приготовленный из жидкости, в которой тушилось мясо, с добавлением муки, крокеты из картофеля, тушеные овощи, салаты.

***Состав**: кролик или заяц — 1 шт., свиная корейка или ветчина — 250 г, лук — 1 шт., печенка кролика или зайца, белый хлеб — 100 г или молотые сухари — 0,5 стакана, соль, перец, горчица, зелень, жир — 3 ст. ложки, бульон или вода — 0,5 л, вино или кислый сок — 0,5 стакана, сметана — 2–3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка.*

Кролик со сливами

Сначала замочить отдельно в горячей воде или чае сушеные сливы. Обработанного кролика нарубить на порционные куски, шпик нарезать кубиками, лук и чеснок нарезать мелко. Все продукты обжарить на масле. Мясо кролика вынуть, обвалять в муке и еще раз обжарить со всех сторон. Добавить соль, перец, пучок трав, сливы, налить вино и бульон, чтобы жидкость покрывала мясо. После чего закрыть посуду крышкой и тушить кролика 2 часа. За несколько минут до готовности тщательно размять печень кролика и также положить в кастрюлю.

Состав: *кролик с печенью — 1 тушка, сливочное масло — 40 г, шпик — 100 г, лук — 150 г, чеснок — 1 долька, пряные травы — 1 пучок, соль, перец, сушеные сливы — 250 г, бульон — 100 г, красное вино — 200 г, мука.*

Тушеное мясо оленя

Прежде чем поместить в маринад, тушу оленя надо разделать, как говядину. Заднюю ногу также можно разделать на части: кострец, бедро и тонкий край. Корейку можно разрубить по хребту, чтобы выделить котлеты и филе. При тушении или запекании крупным куском, мясо оленя обязательно надо нашпиговать салом, так как оленье мясо нежирное. Шпигование осуществляется при помощи специальной шпиговки и ножа с острым верхом, которым нарезают мясо и в полученные разрезы вводят кусочки сала.

Вынуть из маринада крупный кусок мяса, зачистить от пленки и нашпиговать нарезанным в виде тонких палочек салом. Разогреть часть масла, положить в него мясо, подрумянить его со всех сторон, затем вынуть из масла, а на том же масле спассеровать мелко нарезанные лук, морковь и сельдерей. Прибавить муку и, спассеровав, добавить красный перец по желанию и томат-пюре, влить вино и бульон, хорошо размешать и довести до кипения, после чего прибавить мясо, черный и душистый перец и лавровый лист. Накрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до мягкости мяса. Очистить картофель, сварить его отдельно в подсоленной воде и приготовить пюре для гарнира. Вместо пюре из картофеля тушеное мясо можно загарнировать сваренными и заправленными маслом макаронами. Готовое мясо вынуть, а соус процедить и заправить кусочком сливочного масла. Нарезать мясо тонкими ломтиками, разложить на блюде, загарнировать и полить соусом. Подать с салатом по вкусу.

***Состав**: мясо от задней ноги оленя — 1,5 кг, сливочное масло — 150 г, соленое сало — 150 г, красное вино — 400 г, мука — 25 г, томат-пюре — 50 г, черный перец — 15 горошин, душистый перец — 10 горошин, лавровый лист, чеснок — 1 маленькая головка, морковь — 1 корень, сельдерей — 0,25 корня, лук — 1 головка, молотый красный перец, соль по вкусу, бульон — 500 г, картофель — 1 кг, молоко — 100 г.*

Мясо косули или лося, сваренное в вине

Подготовленное мясо поместить в холодную воду и довести до кипения. Снять пену и добавить вино, приправы и измельченные коренья. Варить на слабом огне под крышкой до полной готовности. Перед тем как подать на стол, нарезать мясо ломтиками, обильно посыпать зеленью.

Мясо можно запечь. Для этого смазать его сметаной и посыпать молотыми сухарями. Запекать при температуре 250 °С до образования коричневой корочки.

К запеченному мясу подается жареный картофель, краснокочанная капуста или салат в маринаде.

***Состав**: грудинка или лопаточная часть — 700 г, белое вино — 0,5 л, вода — 0,5 л, соль, перец — 4 горошины, лук-порей — 1 шт., корень петрушки, зелень, сметана, молотые сухари, гарнир.*

Грудинка баранья рулетом

Из бараньей грудинки удалить кости, слегка отбить тяпкой, поперчить, посолить. Отварить шпинат, обжарить на масле и покрыть им мясо, сверху положить разрезанные пополам помидоры. Мясо свернуть рулетом, перевязать шпагатом и жарить в жарочном шкафу, часто поливая жиром. Добавить томатный соус, прокипятить вместе с грудинкой и процедить через сито. Готовую грудинку освободить от шпагата и нарезать круглыми ломтиками.

Разложить на тарелке и загарнировать оставшимся шпинатом и картофелем. Отдельно подать томатный соус.

***Состав**: грудинка — 750 г, шпинат — 500 г, помидоры — 2 шт., томатный соус — 1 стакан, сливочное масло — 30 г, соль, перец, гарнир.*

Корейка молодого барашка в соусе

Зачищенную от сухожилий и плен корейку барашка посолить, поперчить, положить на протвешок, смазанный маслом, и подрумянить в жарочном шкафу.

Приготовление соуса. Репчатый лук нарезать кольцами, залить холодной водой и прокипятить, откинуть на дуршлаг, отжать. Вынуть из масла поджаренную корейку, а туда положить отжатый лук и муку, спассеровать их, залить кислым молоком, добавить свежее молоко, хорошо размешать, посолить, поместить в соус мясо и потушить его до готовности в жарочном шкафу.

При подаче мясо нарезать на порции, выложить на блюдо, залить соусом, в котором оно тушилось, загарнировать отваренной домашней лаптой или рисом, любым пюре и отдельно подать салат из свежих овощей с зеленью.

***Состав**: мясо — 500 г, сливочное масло — 80 г, соль, перец, зелень; **для соуса**: репчатый лук — 75 г, мука — 20 г, кислое молоко — 80 г, свежее молоко — 60 г.*

Говяжьи битки

Это блюдо готовят из трех видов филе: 50 % говяжьего, 25 % телячьего, 25 % свиного.

Все три филе нарезать на мелкие кусочки и на деревянной доске большим ножом поварской тройки порубить их как можно мельче. Репчатый лук мелко пошинковать и поджарить на масле. Затем котлетную массу смешать с поджаренным луком, посолить, поперчить и тщательно вымешать, чтобы получилась пышная масса. Сформовать из нее крупные битки, обвалять их в муке, выложить на смазанную жиром сковороду и запечь в жарочном шкафу, периодически переворачивая.

При подаче на тарелку положить битки, рядом гарнир — картофельное пюре, зеленый горошек, тушеную капусту, зелень. Битки полить горячим томатным соусом.

***Состав**: мясо — 1 кг, лук — 50 г, масло — 100 г, мука — 50 г, соль, перец, томатный соус, гарнир.*

Филе, приготовленное в духовке

Кусок филе зачистить и нашпиговать толстыми ломтиками свиного сала, приправленного специями и вымоченного в коньяке в течение часа. Перевязать филе веревочкой, натереть солью, перцем. Положить на сковороду, добавить лук, зелень, лавровый лист, налить вино с бульоном и поставить в жарочный шкаф, не закрывая крышкой, тушить до готовности. При подаче готовое мясо полить коньяком, подождать и, когда вино прогорит, подать на стол. В качестве гарнира предпочтителен отварной картофель.

Состав: *вырезка — 1 кг, сало — 100 г, коньяк — 125 г, сливочное масло — 150 г, лук-саженец — 150 г, белое сухое вино — 500 г, зелень петрушки, сельдерей, лавровый лист, соль, перец, гарнир.*

Филе свиное с черносливом

Подготовленное свиное филе разрезать вдоль, отбить тяпкой. Сверху положить на него замоченный и очищенный от косточек чернослив и нарезанные дольками, очищенные от кожи и семян яблоки. Филе скатать в виде рулета и крепко перевязать шпагатом. Затем обжарить на сильно разогретом жире, посолить, подлить бульон, а также раствор крахмала в сливках и тушить до готовности.

Готовый рулет освободить от ниток, нарезать кругляшами толщиной 1,52 см, полить соусом.

Состав: *свиное филе — 1,2 кг, яблоки — 200 г, чернослив — 6 шт., сливочное масло — 100 г, сливки — 1,5 стакана, бульон — 600 г, крахмал, соль, соус.*

Филе по-московски

Зачищенную от жил вырезку (филе) пожарить на масле. Готовое филе положить в порционную сковороду на кусочек жареной ветчины, поверх филе выложить белые грибы или шампиньоны в отварном виде, гребешки куриные, жареную куриную печень, сверху полить красным соусом и сбоку поместить букетами сложный гарнир: жареный картофель во фритюре, зеленый горошек в молочном соусе, маринованную капусту, свежие помидоры. Посыпать зеленью.

***Состав**: вырезка — 500 г, сливочное масло — 60 г, ветчина — 100 г, куриные гребешки — 3 шт., куриная печень — 3 шт., красный соус — 200 г, вареные грибы — 45 г, соль, перец, зелень, гарнир.*

Окорок свиной жареный

Обработать окорок. Для этого снять с него кожу и часть сала, оставив слой толщиной в палец. На сковороду с высокими бортами положить окорок, соль, перец, лавровый лист, нарезанную морковь, лук, грибы, залить вином и потушить при закрытой крышке в жарочном шкафу в течение часа, поливая время от времени вытопившимся жиром. При подаче окорок положить на блюдо, полить сочком, в котором он тушился. В качестве гарнира подать тушеную капусту, отварной картофель, зеленый горошек. Посыпать зеленью.

Состав: *окорок — 2 кг, репчатый лук — 100 г, морковь — 120 г, грибы — 150 г, сухое вино — 250 г, соль, перец, лавровый лист, зелень, гарнир.*

Жаркое

Мясо холодной телятины нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить и обжарить с двух сторон, затем поместить в сотейник, залить горячей водой так, чтобы она покрыла мясо, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, пассерованное томат-пюре, закрыть крышкой и потушить около часа при слабом кипении. Добавить очищенный и промытый целый картофель.

Свиное жаркое

Мясо поместить на сковороду в малое количество кипящей воды кожей вниз и подрумянить в духовке. Когда мясо покроется коричневой корочкой, натереть его смесью соли и перца, повернуть кожей вверх и прорезать ее вдоль и поперек. Жарить мясо при температуре 175–177 °С, поливая время от времени горячей водой, пока оно не прожарится (примерно 2 часа). За час до окончания жарки добавить нарезанный кольцами лук и петрушку или лавровый лист. Соус приготовить из получившейся в ходе жарки жидкости, добавив в нее разведенную в воде картофельную муку.

В качестве гарнира можно подать жареный или печеный картофель, жареную брюкву или тушеную капусту, печеные яблоки.

***Состав**: свинина (окорок или корейка) — 1 кг, соль, перец, вода, лук — 1 шт., корень петрушки или лавровый лист, картофельный крахмал — 0,5 ч. ложки.*

Праздничное жаркое из спинной части

Два куска баранины (спинная часть) по 1 кг вместе с ребрами длиной примерно 10 см очистить от пленки и лишнего жира. Кости на 4 см очистить от мяса и обернуть зачищенные концы в фольгу. Мясо натереть пряностями (по необходимости перевязать, чтобы кусок мяса был ровным), положить на горячую сковороду, полить разогретым маслом и жарить в предварительно нагретой духовке при температуре 175 °С, время от времени добавляя немного жидкости и поливая мясо соком. Когда жаркое будет готово, налить на сковороду горячей воды, добавить смешанный с холодной водой картофельный крахмал, перемешать, прогреть и процедить. Соус к жаркому подать отдельно. Жаркое переложить на предварительно подогретое блюдо целыми кусками, скрещенными костями вверх, рядом положить острый нож. На это же блюдо положить и различные гарниры, вареные стручки фасоли или брюссельскую капусту, целые мелкие головки лука, поджаренные вместе с жарким. Отдельно подать запеченный целиком картофель.

***Состав**: спинная часть бараньей туши — 2 кг, соль, красный перец, измельченный чеснок — 0,75 ч. ложки, горчица, розмарин или майоран, сливочное масло или жир — 2 ст. ложки, картофельный крахмал, гарнир, соус.*

Жаркое из кабанины

Красное вино смешать в миске с истолченными ягодами можжевельника и другими приправами. Мясо положить в маринад и держать 4–5 дней в холодном месте, следя, чтобы мясо было все время покрыто маринадом. Затем маринованное мясо положить на противень и жарить при температуре 170 °С, время от времени поливая маринадом, пока оно полностью не прожарится. Мясо старого кабана должно жариться 3–3,5 часа. Готовое жаркое выложить на блюдо и нарезать на тонкие ломтики. Из жидкости приготовить соус, добавив в нее разведенный в холодной воде крахмал и пряный соус.

В качестве гарнира подойдет печеный картофель, обжаренные овощи и салат из сырых овощей.

Состав: *кабанина (окорок или спинная часть) — 1,5 кг, красное вино — 1 бутылка, ягоды можжевельника — 3 ст. ложки, перец, соль, розмарин или лавровый лист, крахмал — 1 ч. ложка, пряный соус — 1 ст. ложка, гарнир.*

Жаркое из кролика

Петрушку, чеснок, маленькие луковицы мелко нарезать. В приготовленную кастрюлю влить распущенное масло, положить нарезанный ломтиками шпик, обработанные куски кролика. Затем добавить целые луковицы и массу из мелко нарубленных лука и зелени. Перемешать, влить немного вина и воды и поставить на огонь тушить около одного часа, затем добавить томат и нарезанные шампиньоны и продолжить тушить до готовности.

При подаче мясо полить сочком, в котором оно тушилось. В качестве гарнира предпочтительны кислая капуста, картофельное пюре, фасоль, овощи.

***Состав**: мясо кролика — 1 кг, чеснок — 1 долька, петрушка — 1 пучок, оливковое масло — 80 г, шпик — 120 г, маленькие луковицы — 10 шт., белое вино — 150 г, горячая вода — 250 г, томат-пюре — 20 г, шампиньоны — 200 г, зелень, гарнир.*

Плов из свинины

Мясо свинины нарезать средними кубиками и обжарить на сковороде с толстым дном, добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, воду и тушить 1 час при закрытой крышке, затем положить свежие помидоры, нарезанные кубиками, и тушить еще 10 минут. Теперь следует добавить промытый рис, посолить, поперчить и тушить еще 25 минут.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

***Состав**: свинина — 600 г, лук — 60 г, жир, помидоры — 300 г, вода — 1 л, рис — 300 г, соль, перец, зелень петрушки.*

Рагу из баранины

Мясо нарезать кусками и подрумянить в горячем масле. На том же масле последовательно спассеровать лук, муку, красный перец и помидоры. Прибавить мясо, залить горячей водой, посолить по вкусу и припустить на слабом огне. Прибавить к мясу картофель, вынутый выемкой в виде миндалин, морковь, нарезанную по выбору желаемой формой и сваренную, в подсоленной воде, а также фасоль, сваренную в подсоленной воде вместе с горошком. Кипятить 25–30 минут и перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *мясо — 800 г, масло — 150 г, лук — 100 г, мука — 20 г, молотый черный перец — 2 г, помидоры — 300 г или томат-пюре — 20 г, картофель — 1 кг, морковь — 200 г, зеленая фасоль — 200 г, свежий горошек — 200 г, петрушка — 1 пучок.*

Рагу из телятины

Подготовленные куски мяса залить горячей водой, посолить по вкусу, прибавить горошек, зеленую фасоль и морковь, нарезанные крупной соломкой и припущенные в масле, картофель и кабачки, фигурно нарезанные и обжаренные на масле. Положить красный и черный перец и лавровый лист. Припустить на слабом огне до мягкости мяса и овощей. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *мясо — 800 г, масло — 150 г, лук — 100 г, мука — 30 г, зеленый горошек — 200 г, зеленая фасоль — 300 г, морковь — 200 г, картофель — 400 г, кабачки — 300 г, молотый красный перец — 2 г, лавровый лист, молотый черный перец — 1 г, петрушка — 1 пучок.*

Рагу из свинины

Жареную свинину с костями порубить, поместить в кастрюлю. Туда же опустить лук, пережаренный с маслом, сбрызнуть мясо уксусом, поперчить, добавить томатный соус и тушить полчаса на тихом огне.

Рагу из зайца или кролика

Мякоть нарезать на кубики, поджарить вместе с измельченной копченой грудинкой и кореньями в гусятнице, залить жидкостью и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. Прогреть в жире томат-пюре и муку. Полученную смесь смешать с мясом и овощами и варить еще 8 — 10 минут. Затем добавить сметану, приправы и зелень.

В качестве гарнира подать отварной картофель, рис или макароны, салат из сырых овощей.

***Состав**: мясо (грудинка, ножки, сердце и печень) — 600 г, копченая грудинка — 100 г, репчатый лук — 1 шт., лук-порей — 1 шт., морковь — 3 шт., репа — 1 шт. или брюква — 0,5 шт., корень петрушки, жир — 1 ст. ложка, томат-пюре — 1 ст. ложка, соль, перец, лавровый лист, мука — 0,5 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, зелень, вода или отвар из костей — 2 стакана.*

Поджарка

Говядину (толстый край, тонкий край) или свинину (окорок) нарезать на мелкие брусочки, посолить, поперчить и обжарить на сковороде до готовности. Потом добавить к мясу репчатый лук, нарезанный полукольцами и пассерованный, дольки красных помидоров, кетчуп, немного бульона и довести до кипения. На стол подать в сковороде, в которой готовилась поджарка. При подаче посыпать мелко нашинкованной зеленью.

В качестве гарнира к поджарке отдельно можно подать отварной картофель.

Состав: *говядина — 400 г или свинина — 350 г, лук — 100 г, помидоры — 100 г, кетчуп — 50 г, масло — 30 г, бульон, соль, перец, зелень, гарнир.*

Поджарка из вырезки

Говяжью вырезку очистить от сухожилий, нарезать брусочками, обжарить вместе с репчатым луком, нарезанным полукольцами, добавить томат, соль и перец.

Поджарку подать с жареными кружочками картофеля, поверх которого положить жареный мелко порезанный помидор.

Украсить букетом зелени.

***Состав**: вырезка — 500 г, сливочное масло — 45 г, репчатый лук — 300 г, свежие помидоры — 150 г, томат — 150 г, картофель — 600 г, жир — 30 г, соль, перец, зелень.*

Беф-строганов

Мясо (толстый, тонкий края, внутренняя и боковая части задней ноги) промыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие ломтики, отбить их тяпкой и нарезать мелкой соломкой. Репчатый лук пошинковать полукольцами и обжарить на масле. Когда лук поджарится, добавить к нему мясо, посыпанное солью и перцем, и жарить 5–6 минут, помешивая. Потом мясо посыпать мукой, размешать и снова жарить 3 минуты. Затем добавить сметану и проварить 3 минуты, заправить острым соусом или кетчупом и посолить по вкусу. В качестве гарнира подать жареный картофель. При подаче посыпать зеленью.

***Состав**: мясо — 500 г, сметана — 200 г, острый соус — 50 г, лук — 80 г, мука — 25 г, масло — 120 г, соль, перец по вкусу, зелень, гарнир.*

Запеченный свиной рулет с черносливом

Из мяса вынуть ребра и натереть его солью и горчицей. Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки и покрыть им кусок мяса, свернуть мясо в рулет и завязать ниткой. Запекать на противне при температуре 160–170 °С, время от времени поливая мясо водой или бульоном, приблизительно 2 часа. Через час после начала запекания положить нарезанный кольцами лук и петрушку. Рулет подается на стол в холодном или горячем виде. К горячему рулету приготовить соус из оставшейся на противне жидкости, в которую добавить муки и сметаны и варить в течение 5–6 минут. В качестве гарнира подходят жареный или печеный картофель, жареные или тушеные овощи.

Состав: *свиная корейка — 1 кг, чернослив — 100 г, соль, горчица, вода или бульон, лук — 1 шт., петрушка, мука — 2 ч. ложки, сметана.*

Мясной рулет с яблоками и сливами

Удалить из мяса реберные кости, мякоть отбить, натереть горчицей, перцем и солью и покрыть тонкими ломтиками яблок и вымоченными сливами без косточек. Мясо свернуть рулетом и перевязать ниткой. Мясной рулет жарить в духовке или гусятнице 1,5–2 часа, поливая его время от времени соком, выделяющимся при жарке.

Процеженный сок используется в качестве соуса. В качестве гарнира можно подать отварной или жареный картофель, салат из тыквы, тушеную свеклу.

Состав: *баранья корейка — 1 кг, кислые яблоки — 500 г, сушеные сливы или изюм — 100 г, соль, перец, горчица.*

Фрикасе из телятины

Мясо от грудинки, шеи или лопатки нарезать на куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, и варить, снимая появляющуюся на поверхности пену. Прибавить очищенные и разрезанные пополам морковь, сельдерей и головку лука, лавровый лист, черный перец, посолить по вкусу и варить до мягкости мяса. Муку спассеровать на масле, залить молоком и бульоном, хорошо размешать венчиком, чтобы не было комков и отставить. Прибавить яичные желтки и снова хорошо размешать. Прибавить лимонный сок. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей и залить приготовленным соусом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. В качестве гарнира можно подать рис.

***Состав**: мясо — 800 г, масло — 100 г, морковь — 50 г, лук — 50 г, сельдерей — 50 г, пшеничная мука — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 300 г, лимон — 0,5 шт., лавровый лист, молотый черный перец, петрушка — 1 пучок.*

Лангет с гарниром

Говяжью вырезку промыть, очистить от сухожилий, нарезать из хвостовой части ломтики по два куска на порцию и слегка отбить тяпкой. Отбитые лангеты посолить, поперчить и жарить на сильно разогретой сковороде с маслом с обеих сторон.

При подаче к столу лангеты переложить на тарелку, а на сковороду подлить несколько ложек бульона или воды и прокипятить. Полученным сочком полить лангет. В качестве гарнира подать зеленый горошек, заправленный маслом, морковь, нарезанную дольками, а также жареный картофель.

Бифштекс с картофелем

Говяжью вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом по 100–150 г, слегка отбить, посолить, поперчить и поместить на сильно разогретую сковороду с маслом. Обжарить с двух сторон до полной готовности примерно 10–15 минут. Готовый бифштекс выложить на тарелку, полить соком и маслом. В качестве гарнира подать жареный картофель и очищенный и промытый настроганный хрен.

Отдельно можно подать огурцы, помидоры, салат.

Бифштекс в яйце

Мясо (вырезка) нарезать поперек на ломтики толщиной 2,5–3 см, отбить слегка, посолить, поперчить. В отдельную посуду вбить яйцо, всыпать туда тертый на терке сыр, хорошо вымешать. В этой массе обвалять бифштекс и поджарить его на сковороде с обеих сторон на слабом огне до образования золотистой корочки.

При подаче на тарелку выложить припущенный рис, на него отбивной бифштекс, полить его томатным соусом и посыпать измельченной цедрой лимона.

***Состав**: мясо (вырезка) — 600 г, яйца — 3 шт., сыр — 75 г, сливочное масло — 100 г, припущенный рис — 700 г, томатный соус, цедра лимона, соль, перец, зелень.*

Ромштекс

Мясо очистить от пленок, нарезать поперек волокон на ломтики, хорошо отбить, посолить, обильно смазать взбитым яйцом и обвалять в сухарях. Ромштексы обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, довести до готовности в жарочном шкафу. Подать политым сливочным маслом с разнообразным гарниром: жареным картофелем, тушеными овощами, свежим салатом. Посыпать зеленью.

Состав: *говядина (толстый или тонкий край) — 400 г, яйцо — 1 шт., молотые сухари — 75 г, сливочное масло — 50 г, зелень, гарнир, соль.*

Эскалоп из свинины

Свиную корейку нарезать поперек на кусочки толщиной 5 мм, слегка отбить их тяпкой и придать им овальную форму. Посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Отдельно приготовить томатный соус с грибами, залить им эскалопы и кипятить 5 минут.

При подаче на готовые кусочки мяса выложить обжаренные грибы, а рядом жареный картофель, полить все соусом, отдельно подать салат из свежих помидоров и огурцов. Посыпать зеленью.

***Состав**: корейка — 400 г, свиное сало — 75 г, соус — 50 г, белые грибы — 100 г, картофель — 400 г, свежие помидоры, огурцы — 100 г, соль, перец, зелень.*

Котлеты отбивные

Сделать из корейки свиные натуральные котлеты, нарезая их через каждое ребро. Котлеты слегка отбить тяпкой, посолить, поперчить и обжарить на свином сале на сильно разогретой сковороде с обеих сторон. Предварительно котлеты можно запанировать в муке, яйцах и тертом белом хлебе.

В качестве гарнира подать отварной картофель, пюре из овощей, квашеную капусту, а соус приготовить по выбору.

Состав: *свиная корейка — 500 г, белая панировка — 70 г, свиное топленое сало — 75 г, соль, перец, гарнир.*

Котлеты свиные с грибами

Котлеты подготовить и обжарить на сковороде. Грибы обработать и промыть, нарезать ломтиками и припустить с маслом, затем прибавить молочный соус, посолить, поперчить и проварить их в нем 15 минут.

Жареные котлеты положить на хлебные крутоны, полить соусом.

Отдельно можно подать любой салат.

Состав: *свинина — 500 г, топленое сало — 60 г, грибы — 400 г, масло, хлеб — 75 г, молочный соус — 150 г, соль, перец.*

Котлеты на шпажке

Нарезать из корейки куски с косточкой и разрезать их вдоль почти до косточки, слегка отбить, поперчить, посолить, положить на нижнюю часть котлеты начинку (соединить молотые сухари, натертый на терке корень петрушки, сливочное масло, молоко, соль, перец), прикрыть верхней частью и подколоть деревянной шпажкой. Котлеты обжарить на растительном масле, до готовности их довести в жарочном шкафу.

В качестве гарнира подать яблоки, тушенные в сливочном масле. Отдельно отварить промытый рис.

Состав: *корейка — 500 г, растительное масло — 70 г, яблоки — 500 г, сливочное масло — 75 г, соль, перец; для фарша: молотые сухари — 40 г, натертый на терке корень петрушки — 30 г, сливочное масло — 40 г, молоко — 40 г, соль, перец, рис.*

Шницель свиной

Свиное мясо (корейка, окорок) нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см, отбить до 1 см, выровнять по форме в виде овала, посолить, поперчить, смочить в льезоне (см. Рассольник московский с белыми грибами) из 70 г молока и двух яиц и запанировать в молотых сухарях. Обжарить на протвешке с маслом или жиром с двух сторон и довести до готовности в духовке. При подаче на блюдо положить шницель, полить его маслом, положить на него кружочек лимона, кусочек сельди, каперсы, радом выложить гарнир — жареный картофель, овощи, зелень.

***Состав**: свинина — 500 г, сухари — 80 г, масло — 100 г, каперсы — 70 г, лимон — 40 г, сельдь — 80 г, льезон, сухари — 25 г, зелень, соль, перец.*

Шницель отбивной из окорока

Если окорок сильно соленый, то его следует вымочить в молоке в течение 4 часов. Нарезать из него ломтики толщиной 1 см, хорошо отбить, смочить в яйце и обвалять в молотых сухарях. Обжарить на сковороде на масле с двух сторон в течение 5 минут. На блюдо положить горячий шницель, рядом фасоль, отдельно можно подать яблочный мусс. Посыпать зеленью.

***Состав**: окорок — 400 г, яйцо — 1 шт., молоко, жир — 25 г, панировочные сухари — 40 г, мусс — 150 г, фасоль — 300 г, зелень.*

Шницель под белым соусом

Хорошее мясо (вырезку, край) нарезать на 4 куска, отбить тяпкой, посолить, поперчить. Два куска намазать начинкой, сверху поместить ненамазанные куски края, которые тонко отбить и скрепить деревянными шпажками.

Шницели запанировать в муке, яйце и молотых сухарях и хорошо запечь в гриле или обжарить с двух сторон, а потом довести до готовности в духовке. При подаче полить белым соусом.

Приготовление начинки. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить на масле, добавить измельченные шампиньоны и обжарить. Влить немного воды и тушить до готовности. Затем добавить мелко нарезанную ветчину, мелко нарубленные анчоусы и половинку яйца и держать на огне 30 секунд.

***Состав**: телятина — 400 г, соль, перец, мука — 10 г, сухари — 20 г, яйцо — 1 шт.;* ***для начинки**: шампиньоны — 80 г, растительное масло — 20 г, лук — 40 г, ветчина — 40 г, анчоусы, яйцо — 1 шт., соль, перец, зелень;* ***для соуса**: свиной жир — 6 ст. ложек, мука — 50 г, бульон — 3 стакана, молоко — 1,5 стакана, соль.*

Телячьи биточки по-крестьянски

Из фарша сформовать биточки, поджарить их на масле; на том же масле спассеровать нарезанный ломтиками лук и нарезанный кусочками сырой стручковый зеленый перец. Подрумянить лук, прибавить муку, красный перец, очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кусками помидоры и мелко нарезанный чеснок. Залить стаканом теплой воды, хорошо размешать и варить при сильном кипении 5 — 10 минут. В полученную густую кашу прибавить поджаренные биточки и тушить еще 5 — 10 минут. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

***Состав**: мясо — 1 кг, лук — 100 г, сладкий стручковый перец — 50 г, мука — 30 г, помидоры — 100 г, чеснок — 10 г, молотый красный перец, петрушка — 1 пучок.*

Бифштекс рубленый

Пропущенное через мясорубку вместе со шпиком мясо посолить, поперчить, развести водой, вымешать и сформовать в виде биточков. Пожарив их на сильно разогретом топленом масле, подать со строганым хреном и жареным картофелем, полить полученной при жарке жидкостью.

Состав: *мясо — 500 г, шпик — 70 г, вода — 100 г, соль, перец, масло для жарки — 40 г, гарнир.*

Бифштекс рубленый с яйцом

Бифштекс сформовать и жарить, как сказано выше. При подаче сверху положить яйцо, зажаренное в виде яичницы-глазуньи. Сверху посыпать зеленью.

Состав: *мясо — 500 г, шпик — 70 г, топленое масло для жарки — 50 г, яйцо — 5 шт., вода — 100 г, соль, перец, зелень петрушки.*

Бифштекс рубленый с луком

Бифштекс сформовать и пожарить, как сказано в основном рецепте, только при подаче сверху на бифштекс положить репчатый лук, нарезанный кольцами, запанированный в муке и жаренный во фритюре.

Состав: *мясо — 500 г, шпик — 70 г, топленое масло для жарки — 40 г, вода — 100 г, соль, перец, репчатый лук — 500 г, мука — 15 г, масло для фритюра — 150 г.*

Филе рубленое с томатным соусом

Подготовленную говядину без костей нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить шпик, воду, соль, перец и тщательно вымешать. Сформовать в виде биточков и пожарить на сильно разогретом жире.

Подать в сковороде с томатным соусом, рядом выложить гарнир.

***Состав**: мясо — 600 г, шпик — 80 г, жир для жарки — 20 г, вода — 120 г, соль, перец, томатный соус — 200 г, гарнир из овощей и зелени — 300 г.*

Розбрат рубленый с луком

Розбрат приготовить так же, как филе рубленое, только разделать его в виде продолговатой тонкой лепешки, пожарить перед подачей на маленькой чугунной сковородке. Сверху розбрата положить обжаренный лук, сбоку — жареный картофель, который полить соком, полученным при жарке розбрата.

Состав: *мясо — 500 г, шпик — 60 г, топленое масло — 30 г, вода — 80 г, соль, перец, репчатый лук — 400 г, жареный картофель — 600 г.*

Ромштекс рубленый

Подготовленное как на филе мясо разделать в виде продолговатой лепешки, смочить в яйце и запанировать в сухарях, пожарить на топленом масле, подать с гарниром из овощей и зелени.

Состав: *говяжье мясо — 500 г, шпик — 70 г, топленое масло — 40 г, вода — 100 г, соль, перец, панировочные сухари — 50 г, яйцо — 1 шт., гарнир из овощей и зелени — 600 г, сливочное масло — 20 г.*

Форшмак

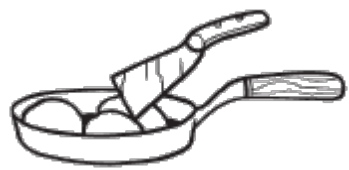
Вареную или жареную говядину, баранину или телятину и соленую сельдь, предварительно вымоченную и очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель и смешать его с обжаренным на масле репчатым луком. Все эти подготовленные продукты перемешать в посуде, добавить 2 столовые ложки муки, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить через мясорубку. После этого добавить сырые желтки, соль, перец по вкусу и перемешать, прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно еще раз перемешать и выложить на подмасленную сковородку, выровнять поверхность и посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу в течение 30–40 минут. Как только форшмак будет отставать от стенок, он готов.

При подаче форшмак выложить на тарелку, сверху полить сметанным соусом с добавлением томата. Соус можно подать отдельно.

***Состав**: вареное или жареное мясо — 500 г, сельдь — 1 шт., мука — 4 ст. ложки, вареный картофель — 4–6 шт., сметана (желательно густая) — 4–6 ст. ложки, яйца — 4–6 шт., сыр — 2 ст. ложки, лук, сливочное масло, соль, перец.*

Пышная запеканка из зайца или кролика

Мякоть нарезать на куски и вместе с луком, петрушкой и морковью пропустить через мясорубку. Фарш тушить, добавив сливочное масло, сметану, сок и бульон, 30–45 минут. Дать смеси остыть, затем смешать с вымоченным белым хлебом, приправами и сырыми яйцами, в последнюю очередь прибавить взбитые яичные белки. Форму для запекания смазать жиром или же выложить дно и стенки тонкими ломтиками копченой грудинки. Фарш положить в форму, сверху поместить кусочки сливочного масла или ломтики грудинки и запекать при низкой температуре 1–1,5 часа. Блюдо будет особенно вкусным, если запекать его в духовке или варить на плите на пару. Как правило, запеканку сразу же подают на стол.



В качестве гарнира подходит картофельное пюре или картофельные котлеты, тушеные овощи. Запеканку можно подать на стол и в холодном виде, нарезав ее ломтиками. В этом случае мясо необходимо дважды пропустить через мясорубку.

Состав: *сырое мясо — 500 г или вареное мясо — 300 г, постная свинина или свинина с проростью — 250 г, лук — 2 шт., корень петрушки, морковь — 1 шт., зелень, сливочное масло — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, вино или кислый сок — 1 стакан, немного бульона, молотые сухари — 4 ст. ложки или черствый белый хлеб — 3 ломтика, соль, порошок паприки, яйца — 2–3 шт., жир — 50 г или тонкие ломтики грудинки для смазывания формы — 100 г.*

Котлеты из отварной говядины

Сделать фарш из рубленого лука, вареного мяса, двух сырых яиц, масла. Поперчить его и посолить, добавить мускатного ореха, влить 300 г сметаны. Из котлетной массы сформовать котлеты. Обмакнуть котлеты снизу и сверху в яйцо, обвалять в панировочных сухарях и поджарить с двух сторон в масле.

Подать с жареным картофелем либо тушеной брюквой. Полить грибным соусом.

Котлеты из говядины

Мякоть сырой говядины нарезать на пласты и отбивать до тех пор, пока не начнут легко отставать жилы. Мелко нарубить очищенное от жилок мясо на мясорубке. Сделать котлетный фарш, смешав говядину с рубленым луком, яйцом, размоченной булкой, маслом, перцем и солью, сформировать котлеты, обвалять их в молотых сухарях или муке и жарить.

В качестве гарнира подать пюре из белой фасоли, зеленый горошек, целые отварные стручки, картофель фри.

Котлеты из баранины

Куски баранины отбить и очистить от жил, сделать котлетную массу (только без лука). Сформовать котлеты, запанировать их в толченых сухарях.

Жарить в масле, которым и полить при подаче.

Вместо булки можно добавить вареный размятый картофель.

Котлеты натуральные из баранины

Мякоть баранины, сало, репчатый лук нарезать крупными кубиками и пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, развести водой, тщательно размешать и выбить. Готовый фарш разделать на небольшие котлеты и пожарить их перед самой подачей.

В качестве гарнира подать отварной рис, заправленный маслом, зеленый лук, петрушку. Отдельно подать соус по выбору.

Состав: *баранина — 600 г, баранье сало — 30 г, репчатый лук — 60 г, соль — 10 г, перец, вода — 60 г, рис — 150 г, масло — 100 г, зеленый лук — 60 г, зелень.*

Котлеты из телятины, с хреном

Тертый хрен следует поджарить в масле с луком и тертой булочкой.

Сделать котлеты способом, описанным выше. Обжарить их, разложить на блюде с жареным хреном, залить густыми сливками и поставить в печь.

Полить при подаче бульоном с лимонным соком.

Котлеты свиные натуральные рубленые

Подготовленную свинину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить воды и перемешать. Разделать на котлеты и пожарить на топленом масле.

При подаче полить соком, который получился при жарении котлет, и маслом, сбоку положить гарнир (жареный картофель и помидоры) и зелень.

***Состав**: нежирная свинина — 500 г, вода — 10 г, соль, перец, масло для жарки — 50 г, гарнир, зелень.*

Котлеты из свинины

Отбить мякоть свинины, вырезать жилы, добавить копченый шпик, пропустить все через мясорубку и сделать котлеты так же, как и из говядины, с добавлением мускатного ореха, без яиц.

Шницель рубленый из баранины

Баранину обработать, нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить воды и хорошенько вымешать. Разделать в виде продолговатых лепешек, смазать яйцом, запанировать в сухарях и пожарить на сильно разогретом топленом масле.

При подаче полить жидкостью, в которой жарились шницели, и маслом, сбоку поместить гарнир. Шницель можно полить маслом с прогретыми в нем каперсами и мелко шинкованной лимонной цедрой.

***Состав**: баранина — 600 г, баранье сало — 60 г, топленое масло — 60 г, панировочные сухари — 90 г, яйцо — 1 шт., соль, перец, отварной рис со свежими овощами, вода — 100 г.*

Шницель рубленый из свинины

Обработанную свинину нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, развести водой, хорошенько вымешать и разделать в виде продолговатых лепешек. Смазать их яйцом и обвалять в сухарях, пожарить на сильно разогретом топленом масле. Подать так же, как шницель из баранины.

В качестве гарнира можно подать отварной картофель или картофельное пюре, свежие овощи.

Состав: *свинина — 500 г, панировочные сухари — 75 г, яйцо — 1 шт., соль, перец, вода — 120 г, масло, гарнир.*

Лангет рубленый с различными соусами

Пропущенное через мясорубку мясо посолить, поперчить, добавить воды, хорошенько выбить и разделать в виде приплюснутых биточков, которые обжаривают непосредственно перед подачей.

Подать с любым соусом. В качестве гарнира подать жареный картофель, рис, вермишель, гречневую кашу.

Состав: *мясо — 600 г, топленое масло — 120 г, вода — 180 г, соль, перец, соус, гарнир.*

Тефтели из свинины или баранины с рисом

Свинину или баранину, отделенную от костей и сухожилий, вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, развести водой, вымешать и разделать на мелкие шарики. Обвалять их в муке, обжарить в жире, после чего положить в томатный соус с мелко нарубленным репчатым луком и чесноком. Прокипятить тефтели 7 — 10 минут.

При подаче тефтели полить соусом. В качестве гарнира идет рис, заправленный маслом. Блюдо посыпать рубленой зеленью.

***Состав**: нежирная свинина — 500 г или баранина — 600 г, репчатый лук — 75 г, соль — 15 г, перец, вода — 100 г, жир для жарки — 50 г, мука — 50 г, соус — 500 г, рис — 750 г, чеснок, масло, зелень.*

Тефтели мясные с кукурузными хлопьями

Мясо говядины пропустить через мясорубку, крошку кукурузных хлопьев смешать с яйцом, припущенным мясом, молоком, посолить, поперчить, прибавить измельченный мускатный орех и чеснок, хорошо промешать. Из полученной массы сформовать небольшие тефтели и обжарить их на протвешке. В сотейнике распустить жир и обжарить на нем муку, развести бульоном, молоком, посолить и поварить, помешивая. Тефтели залить приготовленным соусом и потушить в нем, не доводя до кипения, 20 минут.

В качестве гарнира подать картофельное пюре или жареный картофель.

Состав: *крошка кукурузы — 60 г, фарш — 500 г, яйца — 3 шт., молоко — 0,5 стакана, масло — 10 г, мука — 15 г, перец, соль, мускатный орех, чеснок, бульон, гарнир.*

Мясные голубцы

Белокочанную капусту промыть, очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, затем опустить на 5 минут в подсоленную кипящую воду и, когда она остынет, отделить целые большие листья, которые слегка отбить тяпкой. Вареное мясо пропустить через мясорубку, смешать с отварным рассыпчатым рисом, пассерованным репчатым луком, солью, перцем и вареными рубленными яйцами. На отбитые капустные листья положить фарш и завернуть, придавая изделию форму конвертика или колбаски.

Приготовленные голубцы уложить в кастрюлю, сотейник или сковороду с высокими бортами, залить соусом, чтобы он покрыл голубцы, поставить на огонь и тушить 30–40 минут. Подать с соусом.

Приготовление соуса. Протертые сухари и пряник развести процеженным горячим бульоном, добавить томат, перец, сахар, лимонную кислоту, соль и варить при слабом кипении, помешивая, 10 минут.

***Состав**: мясо — 300 г, рис — 0,5 стакана, яйцо — 0,5 шт., репчатый лук — 1 шт., капуста — 500 г, топленый жир — 2 ст. ложки, соль, перец, **для соуса**: томат — 2 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки, мясной бульон — 1,5 стакана, пряник — 1 шт., сухари из ржаного хлеба — 2 ст. ложки, лимонная кислота, перец.*

Язык под белым соусом с изюмом

Хорошо промытый свежий язык поместить в кастрюлю, добавить туда очищенные, промытые и нарезанные коренья и соль. Залить горячей водой и варить в течение 2–3 часов. Когда язык сварится, вынуть его и поместить в посуду с холодной водой и немедленно снять с него кожу. На бульоне приготовить соус.

Приготовление соуса. Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла. Развести процеженным бульоном (1,25 стакана), прокипятить, добавить перебранный, вымытый изюм и проварить 5 — 10 минут, после чего снять с огня, посолить, добавить лимонный сок, кусочек масла и перемешать.

При подаче к столу язык нарезать тонкими ломтиками и уложить на блюдо, поместить туда же гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту, картофельное или гороховое пюре), после чего полить язык приготовленным соусом. Язык можно полить соусом и без добавления изюма, а также приготовить без соуса, полив бульоном. Также можно приготовить свежие свиные языки, но варить их надо в течение 1–2 часов.

***Состав**: говяжий язык — 1 шт., морковь — 60 г, петрушка — 40 г, лук — 40 г, изюм — 100 г, мука — 25 г, топленое масло — 40 г, лимонный сок, специи, гарнир.*

Запеченный язык

Язык отварить, кожу снять. Нарезать язык поперек волокон на тонкие ломтики и уложить их в один ряд в смазанную маслом форму с широким дном.

Приготовить соус. Масло растопить, прогреть в нем муку, пока она не станет чуть желтоватой, и, добавляя понемногу горячее молоко, варить соус еще несколько минут. В загустевший соус насыпать тертого сыра (часть сыра оставить для украшения) и заправить лимонным соком до слегка кисловатого вкуса, добавить немного соли.

Залить ломтики языка соусом, посыпать тертым сыром и запекать несколько минут в горячей духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и запеканка не подрумянится. Гарнировать отварными овощами и салатом из сырых овощей.

***Состав**: язык — 500 г; **для соуса**: масло — 40 г, мука — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, сыр — 30 г, лимонный сок — 2–3 ч. ложки, соль, гарнир.*

Отварной язык с соусом из зеленого горошка

Язык хорошо промыть в нескольких водах, положить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды, чтобы она только покрыла его. Довести воду до кипения и, сняв пену, посолить. Уменьшить огонь и варить язык до готовности, не давая бульону кипеть. Сваренный язык очистить от кожи, нарезать тонкими ломтями, держа нож наискось, залить соусом из зеленого горошка. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление соуса. Зеленый горошек вместе с соком вскипятить, всыпать по вкусу соль и сахар, заправить мукой, растертой с маслом, разбавленным холодным соком из-под горошка и сметаной.

***Состав**: язык — 1 шт., зеленый горошек — 1 банка, сливочное масло — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 стакана, сахар и соль по вкусу, сок.*

Говяжий язык под яблочным соусом

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, поместить в кастрюлю, добавить коренья, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на 3 пальца, и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь и на небольшом огне довести язык до готовности, посолив в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать его на широкие тонкие ломти, держа нож наискось, залить небольшим количеством бульона, в котором он варился, чтобы ломтики не высохли. Язык перед подачей залить соусом, хорошо прогреть.

Приготовление соуса. Яблоки очистить от кожуры и семян, разрезать на четвертинки, поместить в кастрюлю, влить половину стакана воды и разварить до мягкости. Протереть яблоки через дуршлаг, развести красным вином, положить соль и сахар по вкусу, добавить натертую лимонную цедру. Все это проварить.

Состав: *говяжий язык — 1 шт., лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка, яблоки — 5 шт., красное вино — 0,5 ст. ложки, соль, сахар и лимонная цедра по вкусу.*

Отварные почки в соусе из овощей и соленых огурцов

Свиные или говяжьи почки разрезать на две части, очистить от кровеносных сосудов и замочить в холодной воде или молоке. Затем почки тщательно промыть, отварить в течение короткого времени, опустить в холодную воду, переложить в горячую подсоленную воду и поставить вариться. Под конец варки добавить пряности. Продолжительность варки составляет 1–1,5 часа. Готовые почки разрезать вдоль на три или четыре части и затем поперек на тонкие ломтики.

Приготовить соус: нарезать коренья маленькими кубиками или соломкой и тушить в жире до полной готовности. Добавить томат-пасту и муку, прогреть, налить столько горячей воды или отвара от почек, чтобы получился соус средней густоты. Смешать соус с нарезанными почками, заправить мелко изрубленным чесноком, добавить нарезанные огурцы и тушить 10 минут. Помните, что соленые огурцы придают соусу солоноватый вкус, поэтому добавлять соль надо осторожно. Для смягчения вкуса под конец тушения можно подсыпать немного сахара. Сервировать с отварным картофелем.

***Состав**: почки — 500 г, молоко или вода, морковь — 1–2 шт., лук — 2 шт., корень петрушки, соленые огурцы — 200 г, жир — 3–4 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, томат-паста — 1 ст. ложка или свежие помидоры — 3–4 шт., чеснок — 1 долька, соль, перец, лавровый лист.*

Почки, тушенные с яблоками

Вымоченные и проваренные говяжьи почки разрезать вдоль пополам, обе половины, в свою очередь, разрезать на две-три части. Куски нарезать поперек тонкими ломтиками и слегка подрумянить в разогретом жире. Там же обжарить измельченный лук, посыпать солью, перцем, добавить 1 стакан горячей воды и тушить некоторое время под крышкой на медленном огне. Смешать с мукой, затем положить сверху дольки яблок. Тушить до полной готовности. Прежде чем подавать на стол, смешать со сметаной. Гарнировать жареным или целиком запеченным картофелем.

***Состав**: почки — 400–500 г, жир — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., сельдерей, мука — 1 ст. ложка, яблоки — 3–4 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

Почки, жаренные на сковороде

Обмытые телячьи почки обсушить салфеткой, нарезать, не снимая жира, тонкими кружками (поперек почки). Каждый кружочек посыпать солью и молотым перцем и обвалять в муке. Подготовленные таким образом почки поместить на разогретую сковороду с маслом и жарить с обеих сторон 5–6 минут. Готовые почки посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, полить лимонным соком и подать на сковороде. Отдельно, как гарнир, подать жареный картофель, нарезанный соломкой или брусочками, и лимон.

Говяжьи почки иод луковым соусом

Разрезать почки пополам, замочить их на 2–3 часа в молоке или в воде, проварить, промыть холодной водой и варить до полной готовности (1–1,5 часа). Отваренные почки нарезать на тонкие ломтики и прожарить в гусятнице вместе с рубленым луком, затем добавить слегка обжаренные ломтики картофеля и приправы. Из отвара приготовить соус. Для этого растопить 1 столовую ложку маргарина, прогреть в нем муку и, постепенно подливая 1,5 стакана отвара, проварить соус 10 минут и залить им почки и картофель. Тушить под крышкой 25–30 минут.

Подавать на стол в этой же посуде. Посыпать зеленью.

Состав: *говяжьи почки — 400–500 г, молоко или вода, маргарин — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук — 2 шт., соленые огурцы — 3–4 шт., картофель — 8-10 шт., зелень, соль, перец, лавровый лист.*

Печень в сметане

Печенку (говяжью, баранью или свиную) обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить лук, мелко нарезанный и предварительно слегка поджаренный, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенка, и один стакан мясного бульона или воды. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 25–40 минут. Ломтики готовой печенки уложить на блюдо. Соус, полученный при тушении, посолить, полить им печенку, посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

В качестве гарнира можно подать жареный или отварной картофель или макароны.

***Состав**: печень — 500 г, сметана — 120 г, мука — 25 г, лук — 40 г, масло — 40 г, соль, перец, зелень, гарнир.*

Печенка с жареным картофелем

Печенку промыть в нескольких водах, на ночь замочить в молоке и поставить на холод. Перед приготовлением вынуть ее из молока, обсушить полотенцем, порезать на порции и каждый ломтик слегка порубить ножом сначала в одном направлении, а затем в другом, с обеих сторон, но разрубать до конца не надо. Каждый кусок посолить, поперчить, обмакнуть в яйца, обвалять с обеих сторон в сухарях и обжарить со всех сторон в разогретом масле.

Картофель очистить, порезать кусочками, посолить и обжарить в масле до золотистого цвета на сильном огне, часто помешивая.

Состав: *печень — 600 г, панировочные сухари — 1 стакан, яйца — 3 шт., топленое масло для жарения — 70 г, соль, перец, молоко для замачивания печени, картофель — 1 кг.*

Запеканка из печенки с картофелем и горохом

Очищенную от пленок печенку и сырой картофель пропустить через мясорубку. Добавить тертый сельдерей, яйца, горошек и молоко. Приправить солью и перцем. Хорошо размешать, переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут при температуре 200 ˚С.

Подавать на стол в той же посуде. Гарнир — брусничный или какой-либо другой кисло-сладкий салат.

Состав: печень — 300 г, картофель — 2–3 шт., консервированный горошек — 5 ст. ложек, натертый на крупной терке сельдерей — 1–2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, соль, перец, гарнир.

Отварное вымя в соусе

Вымя замочить в холодной воде на 5–6 часов, затем поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 4–5 часов. Коренья и пряности добавить к концу варки. Сваренное вымя нарезать на небольшие куски и тушить в томатном либо томатно-луковом соусе 15 минут.

В качестве гарнира можно подать картофель, овощи.

Состав: *вымя — 500 г, морковь — 1 шт., лук — 0,5 шт., корень петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист, соус, гарнир.*

Тушеное сердце в огуречном соусе

Очищенное от кровеносных сосудов и вымытое сердце нарезать на маленькие кубики и слегка подрумянить в разогретом растительном масле. Там же потушить измельченный лук и томат-пасту. Мясо посыпать солью и красным перцем, добавить немного кипятка и тушить под крышкой до полной готовности. Под конец тушения подсыпать муку, добавить нарезанные на маленькие кубики огурцы, сметану и варить 10 минут. Поскольку сердце тушится долго, его можно предварительно отварить.

Подавать на стол с отварным или жареным картофелем и овощным салатом.

***Состав**: сердце — 600 г, растительное масло или жир — 2 ст. ложки, соль, красный перец, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., соленые огурцы — 2 шт., сметана — 2–3 ст. ложки, томат-паста, гарнир.*

Сердце или легкое с овощами в томатном соусе

Отваренное сердце или легкое нарезать брусочками или кубиками, слегка подрумянить, приправить. Подлить немного воды или отвара, добавить помидоры и тушить. Овощи нарезать на кубики, подрумянить и затем тушить под крышкой. Картофель поджарить отдельно. Готовые овощи и картофель положить в соус, добавить консервированный горошек и тушить 10 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью. Сервировать в той же посуде, в которой готовили пищу. Блюдо можно приготовить и из сырого сердца. В этом случае следует учесть, что на его приготовление уйдет больше времени.

***Состав**: вареное сердце или легкое — 500–600 г, растительное масло или жир — 60 г, лук или лук-порей — 100 г, корень петрушки, морковь — 4–5 шт., картофель — 500 г, консервированный горошек — 5–6 ст. ложек, помидоры — 4 шт. или томат-пюре.*

Легкое в пряном соусе

Вымоченное легкое отварить в слегка заправленной уксусом и солью воде до полной готовности, отбросить на сито и, дав воде стечь, нашинковать. Муку прогреть в растительном масле, пока она не станет золотисто-желтой. Постепенно добавляя жидкость, варить несколько минут. Нарезанные ровными маленькими кубиками коренья прогреть в жире или растительном масле, смешать с соусом и нашинкованным легким и тушить 15–20 минут. Соус заправить вином и лимоном, добавить нарезанный кубиками огурец.

Подавать на стол с отварным картофелем.

***Состав**: легкое — 600 г, соль, уксус, растительное масло или жир — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, отвар легкого — 1,5 стакана, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки, кислое красное вино — 100 г, сок, выжатый из одного лимона, натертая цедра, маринованный огурец — 1 шт., соль, зелень, гарнир.*

Легкие по-огородничъи

Телячьи легкие сварить в воде; когда вода закипит, снять пену, посолить по вкусу, прибавить морковь, сельдерей и часть лука. Сваренные легкие вынуть и нарезать крупной лапшой. Мелко нарезать и спассеровать оставшийся лук, прибавить к нему муку, красный перец, томат-пюре или свежие очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры, спассеровать все вместе и посолить по вкусу. Прибавить нарезанные крупной лапшой сваренные легкие. Хорошо размешать, залить небольшим количеством уксуса и бульона, в котором варились легкие. Посыпать чабрецом и мелко нарезанной зеленью петрушки и варить на огне еще 10–15 минут.

Состав: *телячьи легкие — 1 кг, масло — 100 г, лук — 100 г, морковь — 100 г, сельдерей — 50 г, томат-пюре — 30 г, мука — 20 г, молотый красный перец — 1 г, петрушка — 0,5 пучка, чабрец — 0,5 пучка.*

Отварной рубец

Свежий вымытый рубец ошпарить кипятком, очистить ножом и еще раз промыть, затем свернуть рулетом, перевязать шпагатом, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, морковь, петрушку (корень), лук и поставить варить на 4–5 часов. Готовый рубец нарезать лаптой и заправить белым соусом с томатом. В качестве гарнира можно подать пюре из овощей.

Мясо задней бараньей ноги отбить тяпкой и замариновать. Для этого репчатый лук, морковь, сельдерей нашинковать ломтиками, добавить к ним вино, воду, уксус, лавровый лист, черный перец, соль и варить минут 10. Мясо задней ноги положить в эмалированную посуду, залить охлажденным маринадом и поставить на холод на 24 часа. После этого вынуть мясо из маринада, обсушить салфеткой, при желании можно нашпиговать его кусочками сала. Баранью ногу подрумянить на масле, а затем на том же масле приготовить соус. Положить в него зажаренную ногу барана и проварить до готовности. При подаче нарезать мясо на порции, залить соусом, в котором оно варилось, на гарнир подать рис, пюре из каштанов или из чечевицы.

***Состав**: мясо — 500 г, сливочное масло — 50 г, лук — 25 г, морковь — 25 г, сельдерей — 25 г, красное вино — 50 г, 3 %-й уксус, соус — 150 г, соль, перец, лавровый лист, зелень.*

Баранья задняя нога в белом вине

Подготовленную заднюю ногу барана натереть солью, посыпать перцем, положить на протвешок с маслом и поставить в духовку подрумяниваться. Прибавить лавровый лист, морковь, лук, сельдерей, мелко нарезанные, поджарить их, влить вино и стакан бульона и тушить до мягкости мяса. Готовое мясо вынуть, а на том же масле обжарить муку. Развести ее затем стаканом белого вина, коньяком, молоком или сливками, хорошо размешать, потушить 10–15 минут, посолить, пропустить сквозь сито и заправить кусочком сливочного масла.

Нарезать мясо тонкими ломтиками, выложить на блюдо, загарнировать рисом или лапшой, полить мясо густым соусом.

Состав: *мясо — 1 кг, сливочное масло — 100 г, белое вино — 200 г, коньяк — 30 г, молоко — 100 г, мука — 30 г, лук — 50 г, морковь — 50 г, сельдерей — 50 г, перец — 1 г, лавровый лист, соль.*

Свиные ножки с капустой

Обработанные свиные ножки отварить в небольшом количестве воды с добавлением репчатого лука, лаврового листа и ягод можжевельника в течение 1 часа. Потом положить квашеную капусту на дно посуды, свиные ножки поместить сверху нее и варить еще 30–40 минут. Сваренный с майораном и солью зеленый горошек протереть сквозь сито.

При подаче к столу на блюдо выложить протертый горох, на него капусту со свиными ножками. Отдельно подать отварной картофель с зеленью и горчицей.

Состав: *небольшие свиные ножки — 4 шт., зеленый горошек — 400 г, квашеная капуста — 1 кг, репчатый лук — 50 г, ягоды можжевельника — 3 шт., майоран — 1 ч. ложка, лавровый лист, соль, зелень, горчица, гарнир.*

Ножки свиные тушеные

Обработанные свиные ножки промыть в холодной воде, разрубить вдоль, положить вместе с салом в кастрюлю с толстым дном, посолить и поджарить в жарочном шкафу. Потом добавить нарезанные коренья, лук, лавровый лист, перец. Когда овощи спассеруются, добавить вино и тушить все под крышкой в жарочном шкафу до отделения мяса от костей. Во время тушения необходимо подливать воду. На стол подать с жареным картофелем.

***Состав**: свиные ножки — 2 кг, топленое сало — 75 г, лук — 70 г, морковь — 80 г, сельдерей (корень) — 0,5 шт., вино — 150 г, соль, перец, лавровый лист, гарнир.*

Рождественский поросенок

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, натереть мукой, где осталась щетина, и опалить на огне, затем тщательно промыть в холодной воде, посолить с внутренней стороны, уложить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить растопленным маслом, на противень подлить 0,25 стакана воды и поместить в духовку на 1,5 часа. Чтобы образовалась румяная сухая корочка, надо во время жаренья поливать поросенка с ложки жиром.

На стол подать блюдо с гречневой кашей или тушеной капустой и посыпать сверху рублеными яйцами. Полить жиром, полученным при жарке.

Свинина с квасом

Свинину разрезать на куски и залить маринадом в керамической или эмалированной посуде.

Из кислого домашнего кваса, лука, нарезанного кольцами, лаврового листа, перца горошком, нескольких гвоздик приготовить маринад, залить им мясо и закрыть крышкой. Сверху можно положить гнет.

Мясо в маринаде подержать в холодильнике несколько часов. Затем надо обсушить его полотенцем, натереть солью, посыпать молотым перцем, измельченным чесноком и поставить в духовку. В процессе жаренья следует поливать мясо выделяющимся соком и жиром. Когда свинина прожарится, переложить ее на сковородку с глубокими бортами, нарезать на более мелкие куски и полить квасом, которым мариновали. Дождаться, пока он вскипит на сковороде, и сразу подать на стол. На гарнир к мясу — жареный картофель и соленые огурцы.

***Состав**: мягкая свинина — 750 г, домашний квас — 750 г, сало — 100 г, лук — 3 шт., соленые огурцы и хрен — 250 г, картофель — 1 кг, специи.*

Макароны с фаршем

Готовый мясной фарш смешать с частью томатного соуса, посолить, поперчить и прогреть на сковороде. Отварить макароны. На чистую сковороду выложить слой тертого сыра, затем выложить слой готовых макарон, еще слой сыра и слой фарша, полить все томатным соусом и поставить на несколько минут в горячую духовку.

***Состав**: макароны — 300 г, фарш — 300 г, сыр — 150 г, томатный соус — 300 г, перец.*

Яйца с ветчиной

На дно порционной сковороды положить ветчину, нарезанную соломкой, на ветчину — рубленые вареные яйца, заправить молочным соусом, тертым сыром, сверху посыпать оставшимся сыром и ветчиной и запечь. Подать в той же сковороде.

***Состав**: ветчина — 75 г, яйца — 3 шт., сыр — 40 г, сливочное масло — 10 г;* ***для молочного соуса**: сливочное масло — 20 г, мука — 10 г.*

Яичница с колбасой и луком

Обжарить на масле репчатый лук, затем колбасу, нарезанную соломкой, все вместе прогреть и вылить яйца. Когда яичница начнет твердеть, посыпать ее тертым сыром, зеленым луком, зеленью. Яичницу лучше подать в той же посуде, в которой она готовилась.

Состав: *масло — 20 г, яйца — 4 шт., сыр — 20 г, колбаса — 60 г, репчатый лук — 25 г, сливочное масло, зелень петрушки.*

Яичница с сыром и колбасой

Лук репчатый обжарить отдельно, колбасу нарезать соломкой и обжарить с луком, залить взбитыми яйцами, перемешать и при подаче посыпать тертым сыром.

Состав: *масло — 20 г, лук — 20 г, колбаса — 60 г, яйца — 4 шт., сыр — 15 г.*

Омлет с мясом

Пропустить мясо два раза через мясорубку с частой решеткой, взбить яйца, добавить мелко нашинкованный зеленый лук, соль, муку, молоко. Затем все перемешать и вылить на раскаленную сковороду с маслом. Когда полученная масса загустеет, поставить ее в духовку и довести до готовности. На гарнир можно приготовить рассыпчатый рис, картофель-фри. Омлет украсить зеленью.

Состав: *мясо — 175 г, зеленый лук — 50 г, яйца — 2 шт., мука — 6 г, сливочное масло — 20 г, молоко — 60 г, соль, гарнир — 200 г.*

Язык заливной

Свежий или малосольный сваренный язык охладить и нарезать по одному куску на порцию или ломтиками. Куски языка украсить овощами, залить мясным желе. Гарнировать двумя-тремя видами гарнира и подать так же, как заливную говядину.

Состав: *язык (без горловины) — 100 г, желе мясное — 125 г, гарнир овощной — 150 г, соус хрен с уксусом — 30 г, заправка салатная — 15 г, яйцо — 10 г, зелень.*

Поросенок заливной

Поросенка сварить, как описано выше, нарубить на порционные куски, положить их на противень на расстоянии 1–1,5 см один от другого, украсить ломтиками вареного яйца, звездочками из вареной моркови, зеленью и т. п. На противень налить незастывшее желе так, чтобы оно покрывало на треть куски поросенка. Когда желе застынет, каждый кусок поросенка залить полузастывшим желе, выпуская его из бумажной трубочки.

Заливного поросенка подать с таким же гарниром, как поросенка с хреном. Отдельно подать соус хрен с уксусом или соус хрен со сметаной.

***Состав**: поросенок — 135 г, желе мясное — 125 г, гарнир — 150 г, яйцо — 10 г, соус хрен с уксусом — 40 г, зелень.*

Уральское заливное

Говядину отбить, посолить, поперчить, сверху положить вареное нарубленное яйцо, свернуть в виде руле-тика, обжарить и затем тушить в бульоне до готовности. Готовый и охлажденный рулет нарезать, уложить на блюдо, украсить зеленью и залить желе.

Состав: *говядина — 100 г, яйцо — 1 шт., морковь — 1 шт., зеленый горошек — 3 ч. ложки, желе — 0,75 стакана, жир.*

Студень говяжий

Нежирное мясо (голяшки, покромку и т. п.) нарубить вместе с костями на куски массой по 50— 100 г, залить холодной водой (на 1 кг мяса с костями около 1,5 л воды), довести до кипения и варить почти без кипения 3–4 часа. За час до конца варки положить лавровый лист, перец горошком, морковь и петрушку.

Мясо вынуть из бульона, слегка охладить, отделить от костей, мелко нарубить и положить снова в бульон. После этого добавить замоченный желатин, растворить его при нагревании и кипятить студень не менее 20 минут. Прекратив нагревание, положить рубленый чеснок, соль, охладить и, не давая застыть, разлить. Предварительно на дно тарелки или формочки можно положить ломтики вареных яиц, звездочки из вареных овощей.

Студень свиной

Студень готовят без желатина, так как входящие в него продукты дают при варке достаточное количество клейких веществ. Ножки, уши и кожу от свиных туш и окороков опалить, зачистить, промыть, а кости порубить. Все залить холодной водой и варить без кипения около 3-х часов, снимая пену и жир. В конце варки добавить морковь и петрушку. Далее поступать так же, как и при варке студня говяжьего, но не добавлять желатин.

Студень из говядины и свинины

Ножки, уши и кожу свиных туш подготовить и варить, как для студня свиного. Затем их охладить, отделить мякоть, порубить ее и вновь поместить в бульон. Говядину разделать на куски массой по 30–40 г, поместить в бульон со свининой, добавить специи (лавровый лист, перец), варить около часа. В студень добавить рубленый чеснок и разлить его в формы. Подавать с хреном, чесночной заправкой (чеснок рубленый с квасом и уксусом) или приготовить специальный соус. Для этого мелко порубить репчатый лук и прогреть его с растительным маслом (но не жарить), добавить мелкорубленые соленые огурцы, прогреть вместе с луком и охладить; все это и рубленую зелень петрушки добавить в горчичную заправку. Можно гарнировать студень солеными огурцами.

***Состав**: говядина — 900 г или свинина (губы, уши и т. п.) — 800 г, свиная обрезь — 400 г (или головы свиные 450 г), или куры — 900 г; лук — 40 г, морковь — 40 г, петрушка — 30 г, лавровый лист, перец, желатин (для говяжьего студня) — 12 г, чеснок.*

Заяц в чесночном соусе

Соленое сало-шпик, чеснок и печень зайца мелко нарезать, всыпать в сотейник и поставить на огонь. Поперчить, посолить, заправить дробленым мускатным орехом и влить полстакана вина. Приготовить уксусный раствор для вымачивания зайца из 100 г уксуса и 3 л воды. Потрошеного зайца, предварительно выдержанного в уксусном растворе 10–15 часов, посолить, слегка поперчить, затем поставить в горячую духовку на противень с разогретым свиным жиром. Когда заяц слегка зарумянится, долить в жир остальное вино, и этой смесью полить зайца (3–4 раза) во время жаренья. Когда заяц будет готов, выложить его на блюдо, куда заранее был влит соус, приготовленный из сала-шпика, лука, чеснока и печени зайца. При подаче полить соусом каждую порцию. Заяц будет вкуснее, если его, перед тем как поставить в духовку, нашпиговать кусочками соленого сала, вывалянного в рубленом чесноке.

***Состав**: заяц — 2–2,5 кг, соленое сало-шпик — 200 г, чеснок — 5 — 10 долек, репчатый лук — 100 г, печень зайца — 1 шт., винный уксус — 100 г, соль — 2 ст. ложки, черный перец — 1 ч. ложка, мускатный орех, красное столовое вино — 1 стакан.*

Фаршированная свинина

С лопатки срезать кости, мясо распластать и намазать горчицей. На сковороде разогреть маргарин, потушить в нем до полуготовности нарезанные кубиками лук, морковь и сельдерей. Овощи смешать с рубленым мясом, яйцом, толчеными сухарями, солью, черным молотым перцем и тмином и уложить на пласт свинины. Свернуть рулетом, обвязать ниткой и надеть на шпажку. Хорошо сбрызнуть маслом и жарить в гриле около 2,5 часов. Во время жаренья полить пивом.

***Состав**: свиная лопатка — 1,5 кг, горчица — 3 ст. ложки, маргарин — 50 г, лук — 2 шт., корень сельдерея — 150 г, морковь — 150 г, рубленое мясо — 300 г, яйцо — 1 шт., толченые сухари — 3 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, черный молотый перец — 0,5 ч. ложки, тмин, растительное масло, светлое пиво — 1 бутылка.*

Свинина с тминным соусом

Свинину нарезать кусочками, посолить, положить в нее жир, мелко нарезанный лук. Когда лук станет прозрачным, посыпать толченым тмином. Залить половину стакана вина и горячей водой, тушить на медленном огне до мягкости. Затем снова налить половину стакана вина и тушить до готовности.

Состав: *свинина — 1 кг, жир — 5–6 ст. ложек, лук — 3–4 шт., тмин — 1 ч. ложка, вино — 1 стакан.*

Мозги запеченные

Свиные мозги освободить от крови, для чего поместить в подкисленную уксусом холодную воду на 1–1,5 часа, затем отварить в подсоленной воде. Готовые мозги уложить на смазанную маслом сковороду, посыпать солью и перцем, пассерованным репчатым луком, залить сметаной и запечь в духовом шкафу.

Состав: *свиные мозги — 150–200 г, сметана — 3–4 ст. ложки, лук — 1 шт.*

Свинина с кислой капустой

Нежирную свинину нарезать кусками, посолить, уложить в кастрюлю слоями, чередуя с кислой капустой, добавить воду, тушить до готовности.

Свиная грудинка со свеклой

Свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон, сложить в кастрюлю, влить немного воды и столько же свекольного кваса. Добавить душистый перец, измельченную печеную луковицу, прокипятить, положить несколько столовых ложек тертого ржаного хлеба (подлив не должен быть слишком густым), размешать, еще раз вскипятить, дать настояться.

Шашлык рубленый

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тщательно перемешать и выдержать фарш 1,5–2 часа в прохладном месте. Затем разделать в виде колбасок, нанизать на шпажки и обжарить на углях. При подаче посыпать тонко нашинкованным репчатым луком с зеленью, сбрызнуть уксусом.

***Состав**: мясо — 1 кг, сало — 40 г, лук репчатый — 160 г, уксус — 20 г, зелень — 40 г, соль, перец.*

Шашлык с зирой

Нежирную баранину или говядину нарезать на куски по 100 г. Каждый кусочек положить на доску и сделать ножом порезы вдоль мышечной ткани, чтобы кусочки приняли лепешкообразную форму толщиной 5 мм. Затем посыпать с обеих сторон мелкой солью, толченой вместе и перцем, кориандром и зирой. Положить мясо на специальную металлическую сетку с тремя ножками и обжарить сначала одну, затем другую сторону над слабо горящими углями.

Готовое блюдо положить на тарелки, разрезать на мелкие куски, полить виноградным уксусом и подать на стол со свежими овощами.

***Состав**: мясо — 1 кг, соль и специи, уксус, гарнир.*

Шашлык из отварной баранины или свинины

Отварить реберную часть бараньей или свиной туши до полуготовности. Затем надеть на вертел и жарить над углями до получения золотистой корочки. Подать отдельно соль или соленую воду, чесночный соус и много зелени. Оставшийся бульон использовать для приготовления на костре похлебок или супов.

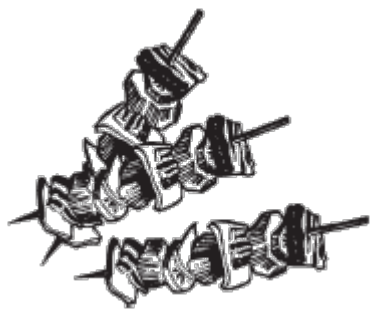
Шашлык паровой

Нарезанную мякоть баранины или говядины по 30–35 г смешать с нашинкованным репчатым луком, посыпать солью, перцем, зирой, полить уксусом, перемешать и оставить в прохладном месте для маринования на 2–3 часа. Затем нанизать на шпажки или палочки и варить на пару в течение одного часа. При подаче посыпать зеленью.

***Состав**: мясо — 900 г, лук репчатый — 100 г, зира — 4 г, уксус — 20 г, зелень — 40 г, соль, специи.*

Шашлык на шпажках

Мясо баранины (корейка, окорок) или говядины (толстые, тонкие края верхней и внутренней части задней ноги) нарезать на кусочки по 30–40 г, посолить, посыпать перцем, смешать с нашинкованным репчатым луком, зирой, добавить винный уксус и оставить на 4–5 часов в прохладном месте. Затем куски мяса нанизать на шпажки, между которыми расположить небольшие кусочки сала, и обжарить на углях до румяной корочки.



При подаче посыпать нашинкованным репчатым луком и зеленью, полить уксусом.

Состав: *мясо — 900 г, лук репчатый — 180 г, зелень — 40 г, зира — 4 г, уксус винный — 20 г, соль, перец.*

Шашлык из говядины

Говядину нарезать на куски, обмыть и обсушить.

Сложить в эмалированную посулу, посолить, поперчить, переложить репчатым луком. Дать постоять 1,5–2 часа.

Подготовленное мясо нанизать на шампура и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подать в лаваше (тонкая пшеничная лепешка) с зеленью, овощами и маринадами.

Состав: *говядина — 1 кг, репчатый лук — 4–6 шт., соль, перец.*

Шашлык из говядины с луком и шампиньонами

Говяжье филе нарезать кубиками. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами. Нанизать на шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы, сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить.

Шашлык из говяжьей вырезки

Говяжью вырезку зачистить от пленок и целиком, во всю длину вдоль, одеть на вертел. Чтобы вырезка во время жарения сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

Шашлык из свиного филе и печени

1 маленькое свиное филе (около 300 г), 4 ломтика печени (не слишком толстые, около 250 г) все обмыть, промокнуть, обсушить, снять кожицу. 250 г помидоров вымыть, обсушить, с большого банана снять шкурку.

1-2 луковицы очистить. 725 г промытого шпика, немного маринованных огурцов, все продукты порезать на куски любого размера (лучше всего 3 см величиной), в любом порядке нанизать на шампуры для гриля, смазать растительным маслом. Решетку для гриля покрыть фольгой, сверху положить шампуры, поставить в разогретый гриль, жарить сначала с одной, потом с другой стороны, перевернув шампуры, еще раз смазать маслом, готовый шашлык посыпать приправой для шашлыка.

Шашлык из свинины

Из окорока нарезать куски в форме кубиков или квадратиков по 30–40 г, слегка отбить, посыпать солью, молотым перцем, мелко нарубленным луком (120 г), тмином, зеленью петрушки, полить уксусом (60 г), хорошо перемешать, поставить в холодное место и мариновать 4–6 часов.

Затем куски мяса надеть на шпажки и жарить на мангале над горящими углями. Готовый шашлык снять со шпажек, уложить на блюдо и гарнировать нарезанным кольцами маринованным луком, рассыпчатым рисом, предварительно смешанным с распущенным сливочным маслом и прогретым в жарочной печи.

***Состав**: свинина — 600 г, лук репчатый — 420 г, зелень — 25 г, уксус 3 %-й — 85 г, рис — 200 г, масло сливочное — 30 г, сахар — 15 г, соль и специи.*

Шашлык из свинины под пикантным соусом

Нежирное свиное мясо нарезать на средней величины кубики, натереть пряной смесью, нанизать на шампуры. Для пряной смеси смешать вместе раздавленные дольки чеснока, соль, черный перец, молотый красный перец, другие пряности.

Приготовление пикантного соуса. Перемешать растопленный маргарин с двумя столовыми ложками арахисового сладкого соуса и двумя столовыми ложками сока лимона. Прибавить один стручок красного горького перца, очистив его от семян и мелко нарезав. Вместо арахисового соуса можно использовать поджаренный и растолченный арахис, смешанный с небольшим количеством горячей кипяченой воды, чайной ложкой сахара и половиной чайной ложки соли.

Подготовленные кусочки мяса жарить на шампурах над горячими углями, периодически поливая кусочки приготовленным арахисовым соусом. Шашлык подать горячим со свежими овощами.

Шашлык из свинины с печенью

Нанизать на шампуры кусочки нежирной свинины, чередуя их с кусочками печени и бараньего или свиного сала. Посыпать солью, молотым красным острым перцем, смазать растительным маслом и изжарить на мангале или над костром. Следить за жаром и поворачивать шампуры, чтобы продукты запекались равномерно. Подать готовые шашлыки горячими, порционно сняв кусочки на ореховые, салатные или капустные листья и распределив на порции все составляющие шашлыка. Отдельно подать веточки зелени, маринованные или квашеные овощи.

Шашлык из мякоти баранины с помидорами

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, смешать с кусочками курдючного сала или шпика, нарезанным репчатым луком и чесноком. Все полить лимонным соком.

Приготовленное таким образом мясо выдержать в прохладном месте 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры вперемежку с салом и обжарить на углях или на решетке. Отдельно надеть на шампуры небольшие помидоры и также обжарить на углях. Подавать сразу два шампура — с шашлыком и помидорами.

Таким же образом можно приготовить шашлык из говяжьей вырезки и шашлык из свиного окорока. Обычно к шашлыку подается молодое столовое вино.

Состав: *мякоть баранины средней упитанности — 1,5 кг, сало курдючное или свиной шпик — 200 г, лук репчатый — 200 г, чеснок — 2–3 дольки, лимон — 1 шт., свежие помидоры — 600 г.*

Шашлык из баранины

Мякоть баранины нарезать кусочками массой 15 г, посолить, посыпать перцем, смочить столовым уксусом, добавить небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешать и мариновать в глиняной посуде 4–5 часов. Затем мясо надеть на шпажку и жарить над горящими древесными углями до готовности в мангале.

При подаче шашлык посыпать маринованным в уксусе, с сахаром, репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами.

Подать с жареным картофелем или картофельным пюре.

Состав: *баранина — 1 кг, перец — 5 г, лук репчатый — 300 г, уксус — 100 г, сахар — 10 г, соль — 15 г.*

Шашлык из баранины и овощей

Мякоть баранины нарезать на куски по 30–40 г, сложить в посуду, добавить перец, соль, лук и уксус. Посуду плотно закрыть и поставить в холодное место на 3–4 часа. Готовое мясо очистить от лука, нанизать на шампуры и жарить на мангале. Отдельно нанизать на шампуры лук из маринада, целые или половинки помидоров. Чередовать над углями шампуры с мясом и овощами. Жарить шашлыки до готовности мяса и подать их горячими с натуральными овощами.

Шашлык из баранины с луком и лимоном

Куски жирного мяса баранины и кольца лука надеть на вертел или шампуры. Жарить над огнем до готовности, следить за пламенем, чтобы мясо и лук не подгорели. Подать шашлыки горячими, полив соком лимона.

Отдельно подать раствор соли, специи, зелень.

Шашлык с реберными косточками

Корейку баранины нарубить на кусочки по 40–50 г, смешать с нашинкованным репчатым луком, перцем, солью, зирой, полить уксусом и оставить на 4–5 часов в прохладном месте. Затем мясо с косточками нанизать на шпажки и обжарить на углях. При подаче шашлык посыпать зеленью, сбрызнуть уксусом.

К шашлыку подать салат из свежих овощей.

***Состав**: мясо баранины — 900 г, лук репчатый — 80 г, лук зеленый — 40 г, зелень — 20 г, уксус винный — 20 г, зира — 4 г, соль, перец.*

Шашлык «Любительский»

Мясо баранины нарезать на кусочки по 30–40 г, смешать с кусочками курдючного сала, нашинкованным репчатым луком, специями, солью и полить лимонным соком. Оставить на 3–4 часа в прохладном месте. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с салом и обжарить на углях.

Отдельно обжарить помидоры на шпажке. Готовый шашлык вновь сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью и подать вместе с помидорами.

***Состав**: мясо — 1 кг, сало курдючное — 150 г, лук репчатый — 200 г, лимон — 1 шт., зелень — 40 г, помидоры — 400 г, соль, специи.*

Шашлык на сковороде

Нарезанное мясо баранины или говядины кусочками по 35–40 г посыпать солью, перцем, полить уксусом, смешать с нашинкованным репчатым луком, мариновать 2 часа. Затем нанизать на шпажки вперемежку с кусочками сала и жарить на сковороде в небольшом количестве жира.

При подаче шашлык уложить на тарелку, сверху посыпать нашинкованным зеленым луком, полить винным уксусом.

Состав: *мясо — 900 г, сало — 160 г, жир — 40 г, уксус винный — 40 г, лук репчатый — 100 г, лук зеленый — 80 г, соль, специи.*

Шашлык из баранины (особый)

Позвоночную часть молодой баранины нарезать кусками поперек. Посолить, поперчить, насадить на шампура и сбрызнуть лимонным соком. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Подать с нарезанным луком, базиликом, гранатом.

Состав: *позвоночная часть баранины — 1,5 кг, зеленый лук — 1 пучок, базилик, соль, перец, лимон — 1 шт.*

Жаркое из оленины со сметаной

Вскипятить воду с луком и приправами, остудить и добавить уксус. Вымытое мясо положить в подходящую по размеру посуду, залить холодным маринадом и поставить в холодное место на 5 дней, каждый день переворачивая его. Через 5 дней вынуть мясо из маринада, очистить от сухожилий, обсушить полотенцем, нашпиговать салом, посолить, посыпать мукой (1 столовая ложка) и на раскаленном жире обжарить со всех сторон, после чего переложить его в кастрюлю. На сковородку, в которой жарилось мясо, вылить 1 стакан воды. Дать вскипеть и вылить в кастрюлю; добавить лук и специи из маринада, закрыть крышкой и на небольшом огне тушить мясо до готовности, часто поливая соком. Готовое мясо нарезать поперек волокон, положить на блюдо, придав форму целого куска. В оставшийся от тушения соус добавить столовую ложку муки, вскипятить, добавить сметану, снова вскипятить, процедить через дуршлаг и залить этим соусом нарезанное мясо.

***Состав**: мясо оленины без костей от бедренной части — 1,5 кг, сало свиное несоленое — 150 г, сметана — 400 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, мука — 2 ст. ложки, уксус — 1,5 стакана, вода — 1 л, лук — 2 шт., лавровый лист — 3 шт., перец — 8 — 10 горошин, соль.*

Мясо лося, косули шпигованное

Мясо разрезать крупными кусками и замочить на несколько часов в слабом растворе уксуса. Дольки чеснока разрезать на две части. Свиное сало и морковь нарезать тонкими брусочками. Нашпиговать мясо салом, морковью и чесноком, посолить, посыпать перцем и обжарить со всех сторон на разогретой с жиром сковороде до коричневой корочки. Затем добавить нарезанный репчатый лук и еще раз обжарить мясо вместе с луком. Когда лук приобретет золотистый цвет, добавить томат-пасту и вновь прожарить. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить бульоном или кипяченой водой и тушить около 2 часов до готовности. В бульон добавить немного клюквенного или яблочного пюре, лимонную кислоту, сахар, чтобы мясо имело кисло-сладкий вкус. За 10 минут до готовности положить лавровый лист, укроп.

При подаче на стол нарезать мясо порционными кусками, полить соком, в котором оно тушилось. Гарнир овощной.

***Состав**: мясо — 1 кг, сало — 200 г, уксус — 2 ст. ложки, чеснок — 1 головка, морковь — 2 шт., лук — 2 шт., клюквенное пюре и томат-паста — по 3 ст. ложки, перец, соль.*

Запеченное в фольге мясо косули или лося

Маринованное мясо или мясо молодого животного нарезать на порционные куски и положить по одному на соответствующие куски фольги. На каждый кусок мяса положить брусочки шпика, лука, посыпать солью, сбрызнуть кислым соком, посыпать рубленой зеленью и положить сверху немного сметаны. Завернуть в фольгу и запекать в печи до полной готовности. Мясо вместе с фольгой выложить на тарелки, осторожно развернуть, чтобы не вытек сок. Гарнир, отварной рис, макароны, салат в маринаде.

***Состав**: мякоть — 600 г, шпик — 150 г, соль, лук — 1 шт., лимонный сок или кислое вино — 2 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, зелень.*

Тушеное мясо косули с овощами

Мясо вымыть, нарезать кубиками и обжарить в кипящем жире. Добавить мелко нарезанный лук, посолить, приправить молотым черным перцем и тушить до полуготовности. Потом добавить нарезанные кубиками морковь и картошку, разобранную на розетки цветную капусту, нарезанный зеленый перец и кукурузные зерна. Подлить бульон и тушить до готовности.

Состав: мясо с лопатки — 500 г, жир — 50 г, лук — 1 шт., молотый черный перец, морковь — 1 шт., картофель — 200 г, цветная капуста — 1 небольшая головка, зеленый перец — 2 стручка, молочные кукурузные зерна — 100 г, бульон, соль.

Тушеное мясо лани с грибами

Хорошо отлежавшееся мясо вымыть, нарезать кубиками. На жире поджарить мелко нарезанный лук и в нем потушить мясо. Посолить, посыпать молотым душистым перцем, добавить нарезанные грибы и слегка обжарить, подлить бульон и подкислить лимонным соком. Подавать с рисом.

Состав: *мясо — 500 г, масло — 80 г, лук — 1 шт., свежие грибы — 100 г, душистый перец, говяжий бульон, мука — 10 г, лимонный сок, соль.*

Жареный окорок лани

Хорошо вымытое мясо очистить от пленок и жил, удалить жир и отбить. Потом мясо посолить, нашпиговать копченым салом и обжарить на распущенном масле. Подлить бульон, добавить мелко нарезанный лук, очищенную и нарезанную морковку, тертую лимонную кожуру, лавровый лист, несколько горошинок черного и душистого перца, шалфей и зажарить в печи, поливая собственным соком. Готовое мясо вынуть и нарезать ломтиками. Сок заправить мукой, залить вином, прокипятить, протереть и вылить на нарезанное мясо.

Состав: *мясо с окорока — 600 г, копченое сало — 60 г, говяжий бульон, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., лимонная цедра, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, шалфей, мука — 20 г, красное вино — 50 г, масло — 60 г, соль.*

Тушеное мясо кабана

Подготовленное мясо нашпиговать брусочками петрушки, сельдерея, положить в стеклянную, глиняную или эмалированную посуду, залить холодным маринадом и держать в нем 2–3 суток.

Маринованное мясо обжарить, сложить в глубокую посуду, залить до половины бульоном, сваренным из мясных костей, влить сухое красное вино, добавить нарезанный дольками лук и тушить до готовности. В бульон, в котором тушилось мясо, добавить подсушенную пшеничную муку, прокипятить в течение 15–20 минут, посолить и процедить. Мясо нарезать широкими ломтями поперек волокон и залить соусом. На гарнир подать жареный картофель, тушеную капусту, фасоль или макароны.

Состав: *мясо — 700 г, маринад — 400 г, свиное топленое сало — 50 г, вино — 150 г, морковь — 1 шт., корень петрушки и сельдерея — 2 шт., лук — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, соль.*

Заяц по-домашнему

Подготовленную тушку положить в посуду с маринадом (если не поместится целиком, разрубить на куски) и оставить на 2 часа. Затем обмыть ее холодной водой. Жарить в кипящем жире куски мяса с мелко нарезанными головками репчатого лука, нарезанной кубиками морковью и корнем сельдерея. Добавить томат-пасту, муку, сухое вино, лавровый лист, черный перец, немного чабреца, предварительно ошпаренные маслины. Все хорошенько перемешать и залить горячей водой или бульоном так, чтобы вода покрыла мясо. Накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

***Состав**: заяц — 1 шт., жир — 1,25 стакана, лук — 7–8 шт., морковь — 4–5 шт., томат-паста — 0,5 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сухое вино — 1 стакан, маслины — 1 стакан, перец, чабрец, соль.*

Заяц с овощами

Зайца замариновать, обсушить полотенцем, нарубить кусками, обжарить до золотистого цвета. Поджаренные куски зайца переложить в кастрюлю, добавить жареный лук, морковь, петрушку и сельдерей, нарезанные кружочками, влить немного бульона, полстакана сухого красного вина. Добавить красные помидоры, лавровый лист, душистый перец и тушить 35–40 минут.

В конце тушения зайца заправить сахаром, солью, чесноком, уксусом и дать вскипеть. При подаче на стол мясо положить на тарелку, сбоку уложить нарезанные и обжаренные картофель, кабачки и баклажаны, залить соусом, в котором тушился заяц, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

***Состав**: заяц — 1 шт., масло — 4 ст. ложки, картофель — 4–5 шт., кабачок — 1 шт., баклажан — 1 шт., помидоры — 2 шт., красное вино — 100 г, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., корень сельдерея — 0,5 шт., лук — 4 шт., перец, чеснок, зелень, соль.*

Заяц в сметане

Подготовленную тушку разрубить на две части и положить в холодную воду на 3–5 часов. Затем воду слить, залить зайца маринадом и поставить в холодное место. Куски зайца вынуть из маринада, вытереть насухо полотенцем, нашпиговать салом, посолить, положить на противень и слегка обжарить с жиром в жарочной печи. Затем залить сметаной и жарить, пока мясо не будет готово, а сметана не станет густой, как соус. Разрубить на порционные куски, положить в кастрюлю и залить процеженной сметаной, в которой жарилось мясо. При подаче на блюдо или тарелку положить куски зайца и жареный картофель или тушеную свеклу и посыпать зеленью.

Состав: *заяц — 1 шт., маргарин — 400 г, сало — 100 г, сметана — 1 стакан, топленое сало — 1 ст. ложка, специи, зелень, соль.*

Заяц под чесночным соусом

Сало, лук, чеснок и печень зайца мелко нарезать и положить в посуду. Добавить уксус, соль, черный перец, мускатный орех, чабрец или майоран. Поставить на слабый огонь и варить 2 часа. Следить, чтобы не пригорело. Если необходимо, добавить немного красного вина или уксуса, чтобы соус оставался жидким. Через 1 час после того, как начал вариться соус, поставить жарить зайца, опустив его в жаровню с большим количеством свиного жира. Когда заяц будет готов (примерно через час), выложить его в глубокое блюдо и сверху полить приготовленным соусом.

Состав: *заяц — 1 шт., сало — 200–300 г, чеснок — 2 шт., лук — 1 шт., винный уксус — 0,5 стакана, соль — 1 ч. ложка, молотый черный перец — 0,5 ч. ложки, мускатный орех, чабрец или майоран.*

Кролик, тушенный с чесноком и картошкой

Тушку разрезать на куски, нашпиговать их нарезанным чесноком. Мясо посолить, приправить молотым черным перцем и жарить на распущенном сале, поливая собственным соком и подливая горячую воду. К полуготовому мясу добавить очищенные луковицы и картошку и все вместе тушить до готовности.

Состав: *кролик — 1 шт., чеснок — 4 зубчика, молотый черный перец, копченое сало — 100 г, лук — 10 шт., мелкий картофель — 400 г, соль.*

МУЧНЫЕ БЛЮДА С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА

Пельмени мясные

Приготовление теста. Сначала приготовить пресное тесто, которое по консистенции должно быть нежнее (слабее), чем на домашнюю лапшу.

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, добавить нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Затем приготовить фарш из свинины и говядины с добавлением лука и специй. Фарш разделать на шарики по 5–7 г каждый, разложить их на тесто по прямой линии и на некотором расстоянии от края, чтобы можно было после раскладки закрыть их свободным краем теста. После этого пельмени вырезать специальной формочкой (выемкой, рюмкой). Далее разложить второй ряд шариков из фарша, завернуть свободным краем теста и опять вырезать выемкой пельмени и т. д. От надавливания формочкой верхний слой теста соединится с нижним.

Приготовленные сырые пельмени опустить в кипящий бульон и проварить 7–8 минут, потом откинуть на дуршлаг и поместить в порционный керамический горшочек, залить соусом и положить лук-фри. На обмазанные тестом края горшочка наложить крышку и поставить его на 10–15 минут в духовой шкаф. Пельмени подать на стол в закупоренном горшочке.

Приготовление соуса. Муку запассеровать в сливочном масле до получения золотистого цвета, затем добавить сметану, а также пассерованный на жире томат, соль, перец.

***Состав для теста**: пшеничная мука — 700 г, яйца — 1,5 шт., вода — 260 г, соль — 15 г;* ***для фарша**: свинина — 75 г, говядина средней упитанности — 75 г, репчатый лук — 50 г, специи; мука для обмазки краев горшочка — 20 г;* ***для соуса**: мука — 10 г, сметана — 70 г, томат — 25 г, масло — 10 г, соль, перец.*

Пельмени сибирские

Приготовить пресное тесто и фарш. Для этого подготовленное и нарезанное кусочками мясо говядины и жирной свинины пропустить через мясорубку с чесноком и репчатым луком. В полученный фарш добавить соль, перец, молоко, тщательно вымешать. Далее приготовить пельмени, как сказано в рецепте «Пельмени мясные». Подать с маслом, уксусом, кетчупом или сметаной.

***Состав для фарша**: говядина — 200 г, свинина — 240 г, лук — 30 г, молоко — 160 г, мука для подсыпки — 20 г, масло, уксус, кетчуп, сметана.*

Пельмени восточные

Взять по 400 г говядины, свинины, баранины и почечного сала, пропустить через мясорубку, прибавить перец, соль, мускатный орех, все по вкусу, чашку сливок, немного мелко рубленной сырой моркови и сливочного масла и потолочь в ступке.

Тесто приготовить из 3 стаканов муки, 1 сырого яйца и 0,5 стакана воды, посолить, замесить и раскатать тонко. Из этого теста стаканом вырезать кружки и на каждый кружок положить понемногу фарша, закрыть этот фарш другой половиной кружка, слепить как можно лучше, для чего противоположную сторону кружка смочить водой. Когда все пельмени будут защиплены, их поместить на деревянную или металлическую решетку, которую поставить на кастрюлю с водой, закрыть крышкой и нагреть. Толченый чеснок смешать с толченым перцем, солью, ложкой масла и красным уксусом; все подогреть и подать отдельно.

Пельмени «Иртыш»

Приготовить пресное тесто. Тесто начинить свиным фаршем с добавлением репчатого лука, пропущенного через мясорубку, соли и перца.

Отварить пельмени, поместить их в керамический горшочек, залить томатным соусом со сметаной. Поверх пельменей положить жареную печенку, нарезанную ломтиками, и обжаренный репчатый лук. Затем горшочек плотно закрыть тонким слоем теста, а края соединения горшочка с тестом обмазать льезоном, чтобы тесто плотно закрывало горшочек. После этого поставить его в духовой шкаф, где пельмени запекаются до получения румяной корочки.

***Состав для фарша**: жирная свинина — 125 г, репчатый лук — 60 г, соль, перец; **для теста**: мука — 80 г, яйцо — 0,5 шт.; сметана — 40 г, сливочное масло — 10 г, топленое масло — 10 г, говяжья печень — 35 г, томатный соус.*

Пельмени в омлете

На изжаренный до полуготовности омлет положить отварные пельмени, края омлета завернуть с двух сторон так, чтобы пельмени были плотно прикрыты. Затем блюдо довести до полной готовности в жарочном шкафу в течение 3–5 минут.

Приготовление омлета. Взбить яйцо с небольшим количеством какой-либо муки (пшеничная, овсяная, гречневая, ячневая, ржаная, картофельная, гороховая), прибавить туда какой-либо жидкий компонент (вода, молоко, сливки, бульон, отвар, сок), а кроме того, наполнители, вносимые в омлет в процессе его тепловой обработки (мелкокрошеная колбаса, жареное мясо, сыр, соленые или отварные грибы, лук, чеснок, листья петрушки, сельдерей, кервель, базилик, чабер, тимьян и др.). Омлет может быть либо поджарен на сковороде, либо приготовлен паровым в водяной бане или в духовке.

***Состав для фарша**: свинина — 35 г, говядина — 50 г, репчатый лук — 20 г, соль, перец; **для теста**: мука — 40 г, яйцо — 0,3 шт.; **для омлета**: яйца — 2 шт., молоко — 20 г, сливочное масло — 30 г, мука, наполнители.*

Ушки с говядиной

Приготовить крутое тесто из 3 стаканов муки и 4 яиц, хорошо замесить, тонко раскатать, разрезать на равные квадратики, и на эти квадратики положить понемногу фарша. Далее взять 2 противоположных угла, свести вместе так, чтобы образовалась форма маленькой косынки, кругом хорошо защипать и оставшиеся 2 угла соединить также между собой, придавая изделию вид уха. Понаделав таких ушков, их опустить в кипящую воду; когда они поднимутся — подать на стол.

Вкуснее ушки получаются из сырого фарша, но можно их сделать и из оставшегося жареного или вареного. Для этого мясо, по возможности жирное, как можно мельче порубить и прибавить также мелко рубленного и поджаренного в масле лука, понемногу перца, соли и бульона.

***Состав**: мука — 3 стакана, яйца — 4 шт.; **для фарша**: говядина — 400 г, говяжий жир — 200 г, масло — 2 ложки, немного соли, перца и лук — 4 шт.*

Равиоли

Замесить тесто из муки, яиц, мускатного ореха, соли и оставить для созревания на час, затем раскатать в тонкий пласт.

Стаканом вырезать кружочки или нарезать ножом квадратики. На середину каждого из них положить фарш. Края смазать яйцом и защепить. Равиоли опустить в подсоленную кипящую воду и варить, как пельмени. При подаче на стол посыпать сыром и полить томатным соусом. Фарш для равиолей должен быть только острый.

***Состав для теста**: мука — 400 г, яйца — 4 шт., соль, мускатный орех на кончике ножа, вода — 4 ст. ложки, яйцо для смазки; **для фарша**: рубленое мясо — 200 г, яйцо — 1 шт., тертый сыр — 2 ч. ложки, натертый лук — 2 ч ложки, размягченный белый хлеб — 2 ломтика, соль, перец, мускатный орех.*

Манты с мясом и тыквой

Баранину, курдючное сало, лук, тыкву, очищенную от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, добавить воду, соль, перец и перемешать. Пресное тесто разделить на куски весом примерно по 20 г, раскатать в тонкие круглые лепешки, причем края должны быть тоньше, чем середина лепешки, положить фарш, края защипать. Подготовленные манты уложить на смазанные жиром решетки каскана, варить на пару в течение 30 минут. Можно к мантам подать уксус и перец.

Манты готовят и без тыквы, при этом вес баранины и лука репчатого увеличивается: баранины — до 800 г, лука — до 220 г, в остальном манты приготавливают так же.

***Состав**: мука пшеничная — 2 стакана, вода — полстакана, соль — 0,5 ч. ложки;* ***для фарша**: баранина — 550 г, тыква — 300 г, лук репчатый — 2 шт., сало курдючное — 45 г, вода — 3 ст. ложки, соль — 1,5 ч. ложки, перец красный молотый, масло растительное для смазки касканов.*

Мантапур

Из костей сварить бульон, мякоть два раза пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить обжаренный репчатый лук, зелень петрушки, перец и перемешать.

Муку просеять через сито, сделать в ней воронкообразное углубление, влить яйца, воду и быстро замесить тесто. Тесто раскатать на два пласта толщиной 1–2 мм. На расстоянии 1–2 см от края положить кусочки фарша весом 8-10 г, тесто вокруг фарша смазать яйцом, покрыть фарш вторым слоем теста и круглой выемкой вырезать мясо вместе с тестом (края тщательно защипывают).

Приготовленные мантапуры опускают в горячий бульон и варят при слабом кипении, пока они не всплывут. Подают манты, политые мацуном (кислым молоком) с измельченным чесноком, мясной бульон подают отдельно.

***Состав**: мука — 2 ст. ложки, говядина — 125 г, репчатый лук — 15 г, масло топленое — 10 г, яйца — 0,5 шт., мацун — 50 г, соль, перец, зелень петрушки, чеснок.*

Пирог из ржаной муки со свининой

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить теплую воду, соль и муку. Замесить тесто и поставить подниматься. Вместо дрожжей можно использовать опару, которую приготовляют из половины стакана теплой воды, двух-трех столовых ложек муки и одной-двух чайных ложек сахара. Опару завести в предыдущий день и поставить для брожения в теплое помещение.

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить на сковороде вместе с рубленым луком и заправить солью и перцем.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см и разрезать пополам. Одну часть теста положить на смазанный маслом лист, сверху поместить начинку, накрыть другой половиной теста, края защипнуть и дать подойти на противне. Перед тем как поставить пирог в духовку, смазать его молоком. Выпекать в жаркой духовке. Вынув из духовки, смазать пирог теплой водой или растопленным маслом.

***Состав для теста**: теплая вода — 1,5 стакана, дрожжи — 25 г, сахар — 1 ч. ложка, ржаная мука — 500 г, соль — 1 ч. ложка;* ***для начинки**: свинина с прослойкой (корейка) — 400 г, лук — 3 шт., соль, перец.*

Пирог со шпиком, сливками и яйцами

Замесить песочное тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод. Шпик нарезать кубиками и растопить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, и сильно посолить и поперчить. Затем раскатать тесто и выложить им небольшую форму (края приподнять повыше). Выложить в форму обжаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать 30 минут при средней температуре.

***Состав для теста**: мука — 450 г, масло — 150 г, яйцо — 3 шт., соль — 30 г, немного воды; **для начинки**: шпик — 300 г, сливки — 0,75 л, яйца — 6 шт., масло сливочное.*

Пирог с ветчиной

Приготовить песочное тесто и выпечь из него лепешку. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, свернуть в плотный рулет и положить с одинаковыми промежутками на лепешку. Яйца разбить, смешать с жидкостью и тертым сыром, посолить, поперчить и вылить на пирог. Выпекать в духовке со средним жаром, пока яйцо не загустеет. Пирог переложить из формы на блюдо, украсить ломтиками помидора и зеленью петрушки.

Состав: *лепешка из песочного теста; для начинки: постная ветчина — 150 г, яйца — 3 шт., тертый сыр — 4 ст. ложки, сливки или молоко — 4 ст. ложки, соль, перец; помидоры для украшения — 2–3 шт., зелень петрушки.*

Расстегай «Московский»

Приготовляют расстегай «Московский» из дрожжевого теста с различными фаршами: мясным с яйцом, рыбным с рисом или грибным с рисом. Подают расстегай тотчас после его выпечки с мясным, рыбным или грибным бульоном или без бульона как горячую закуску. Для приготовления расстегая используют опарное или безопарное дрожжевое тесто.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют один-два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки, взятой для приготовления расстегаев, и хорошо перемесить до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова ставят в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три раза.

Ввиду того что расстегаи заранее не выпекают, готовое тесто для хранения ставят в холодное место (температура плюс 1–2 °С). В процессе хранения периодически производят обминку теста.

Из готового теста разделать шарики весом по 150 г, положить их на стол, посыпанный мукой, сверху также посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и в таком виде оставить на 10–15 минут для расстойки. После этого шарики раскатать в виде круглых лепешек толщиной 4–5 мм, на середину каждой положить фарш и защипать края теста пальцами, оставляя середину открытой. На рыбный фарш дополнительно положить ломтик соленой семги, отварной осетрины или севрюги весом 15–20 г.

Выпекать расстегай, смазав его яйцом, преимущественно в русской печи или в духовом шкафу при температуре 280–290 °С.

Перед подачей к столу края расстегая смазать сливочным маслом.

Приготовление фарша мясного с яйцом. Сырую говядину пропустить через мясорубку с двумя решетками. Фарш положить на смазанную жиром сковороду и, периодически помешивая, обжарить и приготовить на нем белый соус. Обжаренное мясо еще раз припустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить рубленые вареные яйца, заправить белым соусом, солью, перцем и перемешать.

***Состав для теста**: пшеничная мука высшего сорта — 500 г, сахарный песок — 25 г, дрожжи — 6,5 г, вода — 200 г, яйца — 1 шт., сливочное масло, соль;* ***для мясного фарша**: говяжье мясо — 500 г, яйца — 2 шт., сливочное масло — 50 г, молотый перец, соль, мука.*

Пирожки с колбасой

Приготовить слоеное тесто, раскатать в тонкий пласт, нарезать на квадраты (8 на 8 см). На каждый квадратик положить половину или треть сосиски или большой кусок колбасы и завернуть начинку в тесто. Пирожки положить на смоченный холодной водой лист, смазать яйцом, при желании украсить полосками теста, которые наложить вдоль пирожка или по диагонали, и выпекать в жаркой духовке.

Состав: *мука — 7 стаканов, масло сливочное — 100 г, молоко или вода — 2 стакана, яйца — 2 шт., дрожжи — 60 г, соль — 1 ч. ложка, жир для жарки — 500 г, начинка.*

Пирожки из песочного теста с ветчиной

Замесить песочное тесто и поставить на полчаса на холод. Маленькую формочку смазать жиром и выстелить тонким пластом теста. Ветчину порезать довольно крупными ломтиками, сыр, наоборот, нарезать мелко. Шампиньоны очистить, вымыть, потушить и добавить смесь из муки, яиц и сливок. Массу приправить перцем и вложить в формочку. Форму с пирогом поместить в нагретую духовку и выпекать при средней температуре 20–30 минут.

Состав для теста: *мука — 120 г, масло сливочное или маргарин — 100 г, сливки — 2 ст. ложки;* ***для начинки:*** *ветчина вареная — 60 г, сыр — 50 г или горсть шампиньонов, яйца — 2 шт., мука — 1 полная ч. ложка, перец на кончике ножа, сливки — 0,5 стакана.*

Пирожки с ветчиной

Сухие продукты смешать в миске, добавить молоко, разбитое яйцо, жир и замесить тесто. Тесто разделить на три равные части, скатать из них шары, накрыть и поставить в холодное место на 40–50 минут. Затем раскатать шары в тонкие лепешки, нарезать их на 6–8 равных клинообразных кусков, на каждый положить тонкий ломтик ветчины, посыпать его рубленой зеленью петрушки, свернуть по направлению к острому концу в рулет и придать форму рожка. Пирожки выложить на смазанный маслом лист, смазать яйцом и выпекать.

***Состав для теста**: просеянная пшеничная мука — 300 г, ячменная мука — 120 г, пекарский порошок — 2 ч. ложки, соль — 1 ч. ложка, молоко — 1 стакан, яйцо — 1 шт., растительное масло или растопленный маргарин — 100 г; **для начинки**: копченая ветчина или копченая корейка с проростью — 200 г, рубленая зелень петрушки — 1 ст. ложка, яйцо для смазки.*

Пирожки с ветчиной и сыром

Приготовить безопарное дрожжевое тесто и поставить подниматься. Пока тесто подходит, приготовить начинку. Ветчину нарезать на маленькие кубики, соединить с плавленым сыром и зеленью. Заправить красным или черным перцем, сформовать пирожки произвольной формы, выложить на смазанный маслом лист для расстойки, смазать маслом и выпекать.

***Состав**: простое дрожжевое тесто из 400 г муки;* ***для начинки**: постная ветчина — 150 г, плавленый сыр — 100 г, красный или черный перец, рубленая зелень петрушки — 1 ст. ложка, яйцо для смазки.*

Пирожки с начинкой из ливера

Тесто для пирожков из ливера приготовить так же, как и для пирожков с грибами. На готовые лепешки разложить приготовленный ливерный фарш, пирожки защипать и поставить на расстойку в теплое место на 8-10 минут. После этого жарить во фритюре.

Состав: *мука — 7 стаканов, молоко или вода — 2,5 стакана, масло сливочное — 50 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки пирожков — 300–400 г;* ***для начинки:*** *легкое — 300 г, сердце — 100 г, печень — 100 г, горло — 100 г, масло — 50 г, лук репчатый — 1 шт., мука — 1 ч. ложка, перец и соль.*

РАЗЛИЧНЫЕ МЯСНЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ

Классическая мясная начинка

Пропустить мясо через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить мясо, помешивая, прогреть и подлить бульон или соус, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью.

В мясную начинку можно добавить 1–2 столовые ложки сметаны.

Вместо мяса для начинки можно использовать субпродукты (легкие, сердце и т. д.). Субпродукты проварить, а затем тушить или варить до готовности. Начинка приготовляется так же, как и мясная.

Состав: *отварное или тушеное мясо — 400 г, сливочное масло или свиной жир — 30 г, лук — 1 шт., мясной отвар или оставшийся соус, сметана — 2 ст. ложки, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, яйца — 1–2 шт.*

Начинка мясная с луком

I способ. Мякоть сырой говядины, баранины или нежирной свинины нарезать на куски по 40–50 г, обжарить с жиром, поместить в посуду, залить водой или бульоном так, чтобы вода только покрыла мясо, закрыть посуду и тушить до готовности. С готового мяса слить бульон, на котором готовят белый соус. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соус, соль, молотый перец, зелень и хорошо перемешать.

Для приготовления соуса мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить прожаренную отдельно муку, развести бульоном, в котором тушилось мясо, и, помешивая, варить 20–30 минут. Соус должен иметь консистенцию густой сметаны.

II способ. Сырое мясо пропустить через мясорубку, положить слоем не более 3 см на сковороду или противень, смазанные жиром, и жарить в духовом шкафу до готовности. Слить сок, выделившийся из мяса при жарке, на нем готовят соус, как описано выше (в первом способе), а мясо еще раз пропустить через мясорубку вместе с прожаренным отдельно луком; добавить соус, соль, перец, мелко нарубленную зелень и перемешать.

III способ. Мясо отварить, пропустить через мясорубку с поджаренным отдельно луком, добавить соль, перец, соус, зелень и перемешать.

***Состав**: говядина — 1 кг, сало свиное топленое — 70 г, лук репчатый — 100 г, мука — 10 г, перец молотый — 0,5 г, зелень петрушки, соль — 20 г.*

Начинка ливерная

Легкие разрезать на куски по 300–400 г, сердце — на мелкие кусочки. Ливер промыть и варить 2–2,5 часа в посуде с закрытой крышкой с добавлением соли и перца. Из печенки вырезать желчные протоки, снять пленку, разрезать на плоские куски толщиной 1–1,5 см, посолить, обжарить до исчезновения крови. Затем легкие, сердце и печенку пропустить через мясорубку, прогреть с жиром, заправить специями и соусом так же, как фарш из мяса.

***Состав**: легкое — 740 г, сердце — 270 г, печень — 230 г, сало свиное топленое — 80 г, лук репчатый — 5 г, мука — 10 г, перец молотый, соль — 20 г.*

Начинка из фарша и сыра

Фарш смешать с томатным пюре, сметаной, яйцом, панировочными сухарями и измельченной зеленью, посолить и заправить перцем. Начинку положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста. Сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть их с небольшими промежутками в фарш.

Смазать растительным маслом и дать подойти. Выпекать в духовке со средним жаром 25–30 минут.

Состав: фарш из говядины — 400–500 г, яйцо — 1 шт., томатное пюре — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, панировочные сухари — 1 ст. ложка, соль, перец, рубленая зелень петрушки — 1 ст. ложка, рубленый лук-резанец или зеленый лук — 1 ст. ложка, сыр — 150 г, растительное масло — 2 ст. ложки.

Начинка из фарша

Лук мелко изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, прибавить фарш и жарить, помешивая вилкой, до тех пор, пока мясо не утратит своей красноватой окраски. Затем добавить бульон, нарезанные мелкой соломкой стручки перца или огурцы, панировочные сухари и заправить. Охлажденную начинку смешать с тертым сыром и положить в форму на выпеченную основу пирога. Разбить яйца, добавить сливки или молоко, посолить, залить начинку смесью и запекать в духовке со средней температурой 25–30 минут.

Состав: *нежирный фарш (из молодой говядины) — 250–300 г, лук — 1 шт., сливочное масло или маргарин — 30–40 г, перец — 0,25 ч. ложки, майоран — 0,5 ч. ложки, немного базилика, перец (можно консервированный) — 2 зеленых стручка или небольшие консервированные огурцы — 1–2 шт., бульон — 1 стакан, панировочные сухари — 1 ст. ложка, сыр — 100 г, яйца — 2 шт., немного соли, молоко или сливки — 0,5 стакана.*

Начинка из копченого мяса

Копченое мясо или ветчину нарезать маленькими кубиками и равномерно распределить по поверхности выложенного на дно формы теста. Яйца разбить, смешать с жидкостью и тертым сыром, посолить и поперчить.

Так же приготовляется и начинка из копченой рыбы.

Состав: *копченое мясо с прослойкой или ветчина — 150–200 г, яйца — 3–4 шт., молоко или сметана — полстакана, сыр — 150–200 г, соль, перец.*

Начинка с печенкой и гречневой крупой

Гречневую рассыпчатую кашу и жаренную с луком в мучной пассеровке печенку посолить и смешать.

Состав: *крупа гречневая — 250 г, печенка — 420 г, лук репчатый — 85 г, мука — 10 г, масло топленое или сало свиное топленое — 50 г, соль — 20 г.*

Начинка из мозгов

Мозги говяжьи, свиные или бараньи, очищенные от пленок, разрезать на куски, примерно по 40–50 г, положить на подмазанный маслом противень, добавить соль по вкусу, перец и жарить в духовом шкафу. Готовые мозги порубить, добавить пассерованный лук и перемешать.

Состав: *мозги — 1,5 кг, лук репчатый — 100 г, масло сливочное — 100 г, перец.*

Начинка из сыра, колбасы и помидоров

Сыр и колбасу нарезать на кубики и положить равномерным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста. Сверху разместить ломтики помидоров и огурцов, затем филе кильки. Начинку смазать растительным маслом и после непродолжительной рас-стойки выпекать.

Состав: *сыр — 200 г, вареная или полукопченая колбаса — 200 г, помидоры — 300 г, маленький соленый огурец — 1 шт., соленые кильки — 6 шт., растительное масло — 2 ст. ложки.*

Начинка из овощей и колбасы

Отварные овощи вынуть из отвара, дать жидкости стечь и расположить вместе с кубиками колбасы на смазанной растительным маслом поверхности теста. Томатное пюре и сметану перемешать, проварить, посолить, заправить перцем и вылить на начинку, сыр нарезать маленькими треугольниками и воткнуть в начинку.

Состав: *вареные или тушеные овощи (зеленый горошек, фасоль, цветная капуста) — 300 г, вареная колбаса — 200 г, томатное пюре — 3–4 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, красный или черный перец, сыр — 100 г, растительное масло — 1–2 ст. ложки.*

Ватрушки с мясом

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на середину ее фарш и края теста защипать, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым жиром положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

***Состав для теста**: мука — 1 кг, вода или молоко — 500 г, дрожжи — 25 г, сахар — 25 г, соль — 25 г;* ***для фарша**: говядина жирная — 1,5 кг, лук репчатый — 250 г, вода — 185 г, перец;* ***для жарки**: комбижир животный — 185 г.*

КОНСЕРВИРОВАННОЕ МЯСО

Консервированная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалить хрящи и кости, затем слегка отбить и плотно уложить в банки. Из обрезков кожицы, костей и хрящей сварить слабо посоленный бульон (2 неполные чайные ложки соли на 1 л воды) и залить мясо в банках. Банки укупорить и стерилизовать: литровые — 2 часа, двухлитровые — 3 часа 20 минут.

Консервированная отварная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалив хрящи и кости, затем отварить почти до готовности в слабо подсоленной воде. Сваренное мясо в горячем виде плотно уложить в банки, залить отваром и стерилизовать: литровые — 1 час 30 минут, двухлитровые — 3 часа.

Консервированная тушеная свинина

Мясо нарезать небольшими кусками. Из обрезков мяса, хрящей, кожицы и костей сварить бульон, уварив его на одну треть. Нарезанную свинину тушить с небольшим количеством жира, добавляя в процессе тушения лук, чеснок, красный перец и соль, а так же уваренный бульон.

Готовое мясо плотно уложить в банки, залить жидкостью, в которой оно тушилось, и стерилизовать: пол-литровые банки — 1 час 10 минут, литровые — 1 час 40 минут.

Консервированная говядина

Мясо необходимо тщательно вымыть и нарезать крупными кусками, удалив остатки кожицы, кости и хрящи. Заполнить мясом банки и залить крепким слабо соленым бульоном, сваренным из обрезков мяса, костей и хрящей. Укупорить и стерилизовать: литровые банки — 2 часа 30 минут.

Консервированная тушеная говядина

Подготовленные куски мяса отбить, слегка посолить и обжарить с обеих сторон в небольшом количестве жира с репчатым луком. Затем переложить в кастрюлю, залить крепким бульоном и тушить почти до готовности. После чего заложить в банки горячее мясо, залить жидкостью, в которой это мясо тушилось, и стерилизовать: поллитровые банки — 1 час 10 минут, литровые — 1 час 40 минут.

Консервированное тушеное мясо со специями

Для приготовления этих консервов можно использовать телятину, говядину, свинину первого сорта.

Подготовленное мясо (зачищенное от костей и закраин) нарезать мелкими кусочками и обжарить в жире с добавлением репчатого лука (на 1 кг мяса — 120 г жира, 70 г лука). Из костей и обрезков сварить бульон, переложить в него обжаренное мясо, всыпать специи, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким, не допуская разваривания. На 1 кг мяса берется 150 г бульона, 30 г белого виноградного вина, 70 г мелко нарезанных помидоров, 2 неполные чайные ложки красного перца, на кончике ножа молотого черного перца, 3–5 горошин душистого перца. Тушеное мясо в горячем виде разложить по простерилизованным банкам, не докладывая 1,5 см до краев горла банки. Банки закатать и стерилизовать: литровые банки — 1 час 30 минут.

Консервированная говядина в *нселе

Мясо тщательно промыть, удалить кости, нарезать кусками по 400–500 г и замочить в холодной воде, чтобы избавиться от крови. Мясо сварить почти до готовности в бульоне с добавлением желатина или свиных ножек. Бульон сварить крепкий, чтобы после стерилизации он застыл в студенистую массу. Готовое мясо извлечь из бульона и нарезать небольшими кусочками. На дно каждой поллитровой банки положить 2–3 горошка черного перца, небольшой лавровый лист, затем уложить куски мяса и залить все процеженным бульоном, не доливая до края горла 1–2 см. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые — 1 час 30 минут, литровые — 2 часа.

Консервированный паштет

Говяжью печень нарезать ломтиками толщиной 1–2 см и вымачивать в холодной воде в течение 3 часов, чтобы избавиться от привкуса горечи. Затем обжарить кусочки печени на маргарине, без добавления соли. Отдельно обжарить до золотистого цвета репчатый лук, нарезанный кольцами. Затем лук и печень два раза пропустить через мясорубку или измельчить кухонным комбайном. В полученную массу добавить пряности — молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, мускатный орех — и все тщательно размешать. После этого паштет солят по вкусу, смешивают с мягким сливочным маслом и еще раз измельчают с помощью комбайна или через мелкую решетку мясорубки. Перед тем как наполнить банки, паштет нагревают и горячим расфасовывают в стеклянную тару. В отличие от мясных консервов банки с паштетом необходимо наполнять на 3 см ниже краев горловины. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые — 1 час 30 минут, литровые — 2 часа.

Консервированное копченое сало

Копченое сало с мясными прослойками слегка отварить, затем промыть теплой водой и нарезать крупными кусками. Заполнить банки, залить горячим слабо соленым рассолом и стерилизовать: литровые банки — 1 час 30 минут.

Шпик соленый

Для изготовления соленого шпика следует вырезать подкожный жир из спинной и боковой частей свиной туши, толщиной не менее 1,5 см. Шпик нарезать крупными кусками, заровнять края, выложить в емкость и залить рассолом, состоящим из 13 % соли, 0,5 % сахара, 0,03 % селитры. Затем извлечь из рассола, обсушить, натереть солью и заложить в чистую сухую посуду, плотно укладывая куски друг на друга шкуркой вниз. Продолжительность посола в штабеле 10–12 суток при температуре 0–4 ˚С